

20 APRILE 2021

COMUNICATO STAMPA

Consapevolezza, sostenibilità, gratitudine: il futuro dei viaggi secondo Relais & Châteaux

In occasione della Giornata Mondiale della Terra (22 aprile) l'associazione condivide una riflessione sull'impatto della pandemia sullo spirito dei viaggiatori e sedici spunti per trasformare le future partenze in un'occasione di crescita, condivisione, cura e rinascita (per sé e l'ambiente).



A causa del Covid-19 molti hanno dovuto mettere in stand-by quel desiderio sempre vivo di fare le valige e partire alla scoperta di una nuova meta. Quella che è stata e continua ad essere una privazione quasi insopportabile, per tanti è stata una scoperta.

*“La pandemia ci ha fatto percepire in modo potente, amplificato, il valore profondo di quella libertà che oggi ancora sembra lontana dalla nostra portata. Prima di partire – prevede **Philippe Gombert, Presidente Internazionale di Relais & Châteaux** – in futuro non penseremo più solo alla bellezza della destinazione scelta: attribuiremo alla possibilità di viaggiare un significato più grande e profondo, saremo ancora più riconoscenti per ogni opportunità che potremo cogliere e sceglieremo con maggiore attenzione la nostra meta.”*

Creare e trasmettere valore agli ospiti, al territorio e alla comunità è la missione che [Relais & Châteaux](#) abbraccia dalle sue origini, sancita nel 2014 dalla firma unanime all'UNESCO di un [Manifesto](#) che riassume questo impegno comune in venti azioni concrete.

In occasione della **Giornata Mondiale della Terra (22 aprile)** l'associazione, che conta 580 hotel di charme e ristoranti gourmet in cinque continenti, offre **otto spunti per dare un senso nuovo ai viaggi che faremo nel post-Covid e sedici indirizzi in Italia e all'estero per iniziarli subito**: con maggiore rispetto, consapevolezza e stupore per il mondo che ci aspetta.

1. Sintonizzarsi con il ritmo della natura.

Prima dello sviluppo di una civiltà e della sua cultura, un luogo si caratterizza per la sua biodiversità. Ci sono luoghi in cui la natura ha ancora un ruolo da protagonista, intatta e preservata dalla presenza invadente dell'uomo. **Spegnere tutti i device e accendere la curiosità di scoprire un ambiente nuovo e incontaminato è l'antidoto perfetto per contrastare la sensazione di "prigionia" che abbiamo sperimentato nelle nostre case e città.**



Nel mondo... Dormire in una foresta è la promessa del [Relais & Châteaux Nayara Gardens](http://www.relais.com/gardens) in **Costa Rica**. I bungalow degli ospiti sono letteralmente abbracciati dalla vegetazione al punto che sembra impossibile stabilire dove i giardini del resort lasciano spazio alla giungla. Condividere i segreti della foresta pluviale e sensibilizzare circa i problemi della sua conservazione è la missione principale della proprietà: le guide naturalistiche organizzano escursioni sulle pendici del vulcano Arenal per spiare gli uccelli endemici e migratori direttamente nel loro habitat naturale, ma anche safari notturni alla scoperta delle 28 specie rare di rane che popolano gli stagni.

www.relais.com/gardens

In Italia... A solo un'ora di auto da Genova, sulle alture della Riviera Ligure, c'è un piccolo paradiso terrestre: sono i Giardini botanici del [Relais & Châteaux Villa della Pergola](http://www.relais.com/ pergola) ad **Alassio**, frutto di un sapiente restauro a cura dell'architetto paesaggista Paolo Pejrone. Affacciato sul mare, il Parco si estende su una superficie di 22.000 mq di vegetazione mediterranea e flora esotica. Oltre a una rinomata collezione di glicini – 34 varietà per la più importante collezione italiana – ospita anche quella che oggi è la più importante collezione di agapanthus in Europa, con oltre 500 specie diverse. Gli ospiti possono soggiornare in 15 camere e suite ricavate nelle ville e degustare la cucina gourmet del ristorante Nove, che ha appena conquistato la sua prima stella Michelin.

www.relais.com/pergola

2. Premiare le realtà che sposano il turismo sostenibile.

Ci sono destinazioni che si battono per favorire uno sviluppo responsabile del turismo locale, e operatori del settore che orientano le loro scelte a favore di una crescita sostenibile: sceglierli nel post-pandemia significa **sostenere i loro sforzi volti a sviluppare un settore importante per l'economia del territorio, minimizzando l'impatto sulle risorse naturali**: un impegno che conserverà le loro bellezze intatte più a lungo, garantendone l'accessibilità anche nel futuro.



Nel mondo... Tra le destinazioni più impegnate in questo campo c'è senza dubbio il **Portogallo**, il cui Governo ha promulgato una legge che invita le aziende turistiche a ridurre lo spreco di acqua ed energia e a promuovere il riciclo dei rifiuti entro il 2027. Nell'affascinante villaggio di Albernoa, nel Baixo Alentejo, il [Relais & Châteaux Herdade da Malhadinha Nova](https://www.relais.com/malhadinha) si ispira fin dalle sue origini ai principi del turismo lento e sostenibile. La tenuta, a gestione familiare, copre una superficie di 450 ettari di vigneti e pianure. Gli ospiti sono invitati ad esplorare la regione dell'Alentejo e i suoi vigneti in sella agli esemplari di cavalli lusitani allevati in loco. La cucina si basa su ingredienti che provengono principalmente dalla fattoria e dai vigneti: verdure, olio d'oliva e miele coltivati e prodotti negli orti e nelle serre costruite per integrarsi armonicamente con l'ambiente circostante. www.relais.com/malhadinha

In Italia... [Il Borro Relais & Châteaux](https://www.relais.com/ilborro) (San Giustino Valdarno, AR) è una tenuta di 700 ettari nel cuore del Valdarno dove l'esperienza unica di soggiornare all'interno di un autentico borgo medioevale dell'anno Mille incontra la veracità di un'azienda agricola e vitivinicola all'avanguardia, che fa della biosostenibilità la sua bandiera. Tutte le attività sono svolte rispettando l'alternarsi delle stagioni e i cicli di vita dei prodotti e del terreno, ricorrendo ad energie rinnovabili e concimi naturali ed evitando l'uso di pesticidi; anche il borgo è stato riportato in vita con l'aiuto di maestranze locali e nel pieno rispetto dell'ambiente, per garantire continuità tra passato e presente e preservare la storia e le tradizioni locali. www.relais.com/ilborro

3. Trasformare il viaggio in un'occasione di crescita e condivisione con i più piccoli.

La didattica a distanza e lo smart working hanno portato le famiglie a condividere gli spazi casalinghi come mai prima. Tornare a viaggiare insieme sarà un modo meraviglioso per nutrire i legami che si sono ulteriormente rafforzati, e stemperare le tensioni quotidiane fuori dall'ambiente domestico: è il momento di **regalare ai più piccoli di casa la gioia di vedere dal vivo e nel loro ambiente naturale animali che fino ad ora hanno solo potuto vedere in TV o sui libri di scuola.**



Nel mondo... In Africa molti camp si prendono cura di animali orfani e specie in pericolo, e offrono programmi specifici per spiegare i loro progetti ai piccoli ospiti. L'[Epako Safari Lodge & Spa](http://www.relais.com/epako), in Namibia, si trova all'interno di una riserva di 27.000 acri dove vivono libere oltre 2.000 specie. Una lezione di zoologia indimenticabile, resa ancora più preziosa dalla possibilità di imparare i segreti della riproduzione dei ghepard nel villaggio (boma) riservato alla loro riabilitazione: se l'uomo non vigilasse sulla sopravvivenza dei 7.000 esemplari registrati in Africa, il felino più veloce del mondo si estinguerebbe presto. È impossibile descrivere l'emozione di ammirare gli animali della savana che, al calare della sera, si dissetano nello stagno di fronte alle 10 camere del lodge.
www.relais.com/epako

E in Italia... La nascita del **Parco Nazionale del Gran Paradiso** risale al 1922, ed è legata alla salvaguardia del suo animale simbolo, lo **stambecco alpino**. Oggi oltre 3.000 esemplari vivono nell'area protetta con camosci, marmotte, volpi e aquile, gipeti, pernici bianche e molte varietà di insetti, rettili e anfibi. Lo staff del [Relais & Châteaux Bellevue Hotel & Spa](http://www.relais.com/bellevue), a Cogne (AO) aiuta i piccoli ospiti e le loro famiglie ad organizzare escursioni e passeggiate adatte a tutti i livelli di difficoltà. Dopo una giornata trascorsa all'aria aperta, la piscina principale della sua grande Spa di montagna accoglie anche i bimbi di tutte le età per trascorrere attimi di relax prima di cenare in uno dei ristoranti tipici della dimora, che solleticano il palato di tutta la famiglia con gustose specialità della cucina locale preparate con ingredienti freschissimi e a chilometro zero.
www.relais.com/bellevue

4. Scoprire il piacere dello slow living

Spesso l'entusiasmo di scoprire un luogo sconosciuto ci porta a riempire l'itinerario di viaggio con mille attività e indirizzi da visitare. Una tentazione ancora più forte dopo un lungo periodo di "astinenza". Se provassimo invece ad approfittare del prossimo viaggio per **dedicare almeno una tappa alla scoperta della risorsa più preziosa, il tempo?** Viaggiare per fermarsi non è un ossimoro ma esercizio indispensabile per ricaricare davvero le batterie, e affrontare il resto del percorso (o il rientro a casa) con una marcia in più.



Nel mondo... Nient'altro che il verde delle colline, il blu del Pacifico, l'avorio della spiaggia: il [Relais & Châteaux Pikaia Lodge](http://www.relais.com/pikaia) è un invito ad assaporare la lentezza. Situato sull'isola di Santa Cruz, una delle diciannove isole dell'arcipelago delle **Galapagos**, il lodge è stato costruito con materiali e tecniche sostenibili, limitando la sua impronta ecologica e con l'obiettivo di permettere agli ospiti di godere da ogni angolo dello straordinario panorama. Qui, nel 1835, Charles Darwin concettualizzò la sua teoria dell'evoluzione. **L'isolamento naturale dell'arcipelago, a 1.000 km dalle coste, preserva le specie endemiche e offre un'esperienza degna di un documentario naturalistico** mentre, passeggiando lungo la costa, si incontrano iguane e tartarughe giganti.

www.relais.com/pikaia

E in Italia... Gioire del silenzio e del contatto con la natura, **riscoprire la terra e i suoi prodotti e il piacere delle piccole cose semplici come il profumo del pane appena sfornato la mattina** sono le emozioni che contraddistinguono un soggiorno al [Relais & Châteaux Monaci delle Terre Nere](http://www.relais.com/monaci), a **Zafferana Etnea** (CT). Il country boutique hotel, costruito secondo i principi della bioarchitettura, recupera parte dell'energia da fonti rinnovabili ed è immerso in una tenuta biologica di 25 ettari votata alla produzione di frutta, verdure ed erbe aromatiche. Gli ampi spazi esterni offrono infinite possibilità agli amanti del ritmo lento come passeggiate a cavallo, escursioni per imparare a riconoscere la biodiversità locale, lezioni di yoga en plein air.

www.relais.com/monaci

5. Scegliere in modo più consapevole anche a tavola.

Il nuovo stile di vita determinato dalle misure per contrastare la pandemia ci ha offerto un'occasione per riflettere anche sulla nostra alimentazione e la qualità dei prodotti che portiamo in tavola. **L'alta cucina si sta con sempre maggiore decisione affrancando dallo stereotipo degli sprechi e della standardizzazione, e sempre più chef nel mondo scelgono un approccio etico e sostenibile:** in un futuro prossimo, i consumatori saranno sempre più attenti alle loro scelte premiando chi persegue questa strada con maggiore credibilità.



Nel mondo... Prenotare un tavolo al ristorante [Relais & Châteaux L'Effervescence](http://www.relais.com/leffervescence), nel centro di Tokyo, è un atto di gentilezza nei confronti del pianeta. In cucina c'è lo chef Shinobu Namae, 48 anni; allievo di Michel Bras, è laureato in scienze politiche e schierato contro la pesca – in particolare del tonno – e l'agricoltura intensive. **Ogni ingrediente del menu è scelto con massima attenzione alla freschezza e alla provenienza, per "aiutare le persone a scoprire la magia di un mondo invisibile".** Il ristorante ha appena ricevuto la terza stella Michelin e la sua prima stella verde, introdotta nel 2020 per premiare gli chef che valorizzano il binomio gastronomia-ecologia. www.relais.com/leffervescence

E in Italia... Svegliarsi presto al mattino e osservare il risveglio della natura, raccogliere erbe selvatiche e funghi nei boschi davanti alla dimora per coglierne l'essenza e portarla in tavola trasformandola in emozione per il palato: è questo il concetto di sostenibilità secondo Heinrich Schneider, chef del [Relais & Châteaux Terra - The Magic Place](http://www.relais.com/terra) in Val Sarentino (BZ). **Il chilometro zero, il rapporto con i piccoli produttori e il riciclo fanno parte del DNA della dimora:** carne, farina, latte, burro, speck e molti altri ingredienti utilizzati nel ristorante, premiato con 2 stelle Michelin, provengono dai pascoli e dalle fattorie della valle. Il 2021 vedrà l'ingresso in carta anche di alcune erbe medicinali locali, per esplorare nuovi sapori e sfruttare i poteri benefici della natura.

www.relais.com/terra

6. Trasformare un soggiorno in un'opportunità per sostenere la comunità locale.

Alberghi, ristoranti e altre imprese del comparto turistico hanno una grande ricaduta sul tessuto socio-economico in cui sono inseriti. Un impatto misurabile in termini di indotto generato per il territorio, ma sempre più spesso arricchito da progetti a sostegno della comunità locale: **scegliere di soggiornare in una struttura con un chiaro programma di corporate social responsibility e parteciparvi attivamente è un modo concreto per creare valore viaggiando**, non solo per sé ma anche per gli altri.



Nel mondo... Da diverse generazioni la famiglia di Jaisal e Anjali Singh si spende per supportare la popolazione del **Rajasthan (India)**. I tre camp SUJÁN che fanno parte di Relais & Châteaux sorgono in aree naturali uniche e incontaminate e sono un modello di turismo sostenibile: oltre a svolgere un ruolo attivo nella conservazione della fauna indigena nel proprio habitat naturale, offrono un supporto concreto allo sviluppo delle comunità locali creando nuovi posti di lavoro. Il [Relais & Châteaux Suján Sher Bagh](https://www.relais.com/sherbagh) si trova nella popolare riserva delle tigri di Ranthambhore. Collabora in modo stabile con Dastkar, un'associazione no profit locale che favorisce l'emancipazione femminile attraverso l'artigianato: acquistando abiti, accessori e biancheria per la casa realizzati a mano gli ospiti sostengono concretamente questa iniziativa solidale.

www.relais.com/sherbagh

E in Italia... Sulle colline del Chianti Classico il [Relais & Châteaux Borgo San Felice](https://www.relais.com/borgofelice), a Castelnuovo Berardenga (SI), è noto non solo per la qualità dei suoi vini e per l'atmosfera speciale, ma anche per il suo **Orto Felice: un progetto di inclusione e partecipazione sociale** che coinvolge gli ospiti e il personale dell'hotel. Buona parte delle verdure e della frutta di stagione utilizzate nelle cucine dall'Executive Chef Juan Camilo Quintero (il ristorante Poggio Rosso ha ottenuto 1 stella Michelin nella Guida 2021) proviene da questo orto sociale gestito da un gruppo di giovani diversamente abili, che si prendono cura anche degli animali dell'aia coadiuvati da anziani residenti della zona.

www.relais.com/borgofelice

7. Fare in modo che non sia l'ambiente a pagare il prezzo dei nostri viaggi.

Sono tristemente note le storie di territori un tempo incontaminati che, una volta scoperti dal turismo di massa, hanno dovuto fare i conti con i danni causati dal sovraffollamento e uno sfruttamento poco attento delle risorse. Condividere le proprie ricchezze locali con il resto del mondo preservandole per le generazioni future è un obiettivo che richiede grande equilibrio: **scegliere di soggiornare in strutture eco-friendly, che rispettano l'ambiente e utilizzano risorse rinnovabili**, è un atto di responsabilità che accompagnerà sempre più viaggiatori nel post-Covid.



Nel mondo... Nel 2019 il Parlamento della **Nuova Zelanda** ha approvato una legge con cui il Paese si impegna ad azzerare le emissioni nette di anidride carbonica entro il 2050. Costruito cento anni fa sulle rive del fiume Waikato, nell'Isola del Nord, il [Relais & Châteaux Huka Lodge](https://www.relais.com/huka) è l'emblema di questa sfida e uno dei suoi sostenitori più attivi. Circondato da cime vulcaniche, terre vergini, laghi e ruscelli di un blu cristallino, **è stato progettato nel pieno rispetto dell'ambiente, della comunità e del pianeta. Le iniziative spaziano dalla riduzione dell'uso di plastica all'implementazione di specifici programmi di salvaguardia della biodiversità locale, dal riciclo all'utilizzo di energie rinnovabili.** L'Executive Chef Paul Froggatt è un vero "locavore"; la sua cucina si basa esclusivamente su materie prime provenienti da agricoltori e allevamenti biologici della regione.

www.relais.com/huka

E in Italia... Dominato dal pittoresco faro ancora funzionante che domina il promontorio, il **Relais & Châteaux Capofaro Locanda & Malvasia** a Salina racchiude tutta l'essenza dell'isola: terrazze bianche e ospitalità tipicamente mediterranee, bouganvillee e mare, ulivi, piante di capperi e 4,5 ettari di filari di Malvasia, il frutto più nobile delle Isole Eolie. Nel 2020 ha ricevuto il Trofeo Sostenibilità di Relais & Châteaux per le numerose iniziative messe in atto a salvaguardia del patrimonio naturale e marino: **scegliendo packaging in vetro, linee di cortesia a ridotto impatto ambientale e cannuce biodegradabili in bambù, la tenuta è sostanzialmente plastic-free.**

www.relais.com/capofaro

8. Green therapy: scoprire il benessere che viene dalla natura

Studi scientifici e ricerche hanno dimostrato l'effetto benefico del contatto con le piante, i boschi e gli animali sulla psiche dell'uomo. La preoccupazione per sé e per i propri cari e la necessità di adattarci a un nuovo stile di vita hanno messo a dura prova il nostro equilibrio interiore: approfittare del viaggio per **meditare, percepire il nostro ritmo interiore con il fluire della natura intorno a noi e tornare a provare sentimenti di gratitudine è una cura potente** per ritrovare fiducia, entusiasmo ed energia.



Nel mondo... La **Slovenia** è il primo Paese al mondo ad avere ricevuto il titolo di Global Green Destination e a possedere un sistema di certificazione ambientale, il Green Scheme, che offre agli operatori turistici modelli di implementazione e controllo per orientare le loro attività verso principi di sostenibilità. Conservare l'autenticità del luogo e favorire l'incontro con la natura è la missione del [Relais & Châteaux Hotel Grad Otočec](https://www.relais.com/otocec), un **castello medievale su un isolotto in mezzo al fiume Krka**. In questa oasi di pace il contatto con l'ambiente incontaminato circostante lenisce ogni tensione e allevia lo stress: **gli ospiti possono pescare trote o salmoni del Danubio, pagaiare lungo il fiume, praticare la silvoterapia nei boschi e il "farm fitness" nell'orto biologico della dimora.**

www.relais.com/otocec

E in Italia...

Nella campagna umbra, il [Relais & Châteaux Borgo dei Conti Resort](https://www.relais.com/borgodeiconti) a **Perugia** è un **maniero storico eretto dove un tempo sorgeva un'antica fortezza** di cui si hanno notizie già alla fine del XIII secolo. E' circondato da un parco di alberi secolari e olivi; le sue corti fiorite, il giardino all'italiana e i percorsi ombreggiati offrono un'oasi di freschezza e quiete. **L'estate 2021 vedrà il completamento di FLY, un nuovo percorso di forest bathing** dedicato alla riscoperta della leggerezza, alla rigenerazione e alla stimolazione della creatività attraverso il contatto con le piante del luogo ed esperienze mirate a risvegliare la sensorialità.

www.relais.com/borgodeiconti



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

Contatti

Relais & Châteaux Italia
c/o Spaces Bastioni di Porta Nuova, 21, 20121 Milano – Italy
Tel.: 00 39 02 6269 0064

Ufficio stampa per l'Italia: PR & Go Up Communication Partners
Chiara Borghi - chiara.borghi@prgoup.it +39 345 6556139
Laura Riva - laura.riva@prgoup.it - +39 346 9889852