

***Il firmamento di Relais & Châteaux Italia brilla di Stelle Michelin:  
22 Dimore italiane vantano un ristorante premiato dalla Guida 2015***

*Da Vittorio, l'Enoteca Pinchiorri e Dal Pescatore confermati ai vertici della gastronomia italiana*

20 novembre 2014 – Nella filosofia Relais & Châteaux la parola “cucina” si scrive con la C maiuscola: ogni giorno gli *Chefs e Grands Chefs* dell'Associazione mettono la loro maestria al servizio del gusto in una celebrazione dell'eccellenza gastronomica.

Quest'anno nel luminoso firmamento dell'Associazione brilla una nuova Stella Michelin: tra le 27 new entry premiate durante la cerimonia di presentazione della nuova Guida 2015 spicca l'*Aroma* di Palazzo Manfredi a Roma. Il ristorante e il suo talentuoso chef Giuseppe di Iorio sono stati insigniti per la prima volta del riconoscimento più ambito nel campo della ristorazione.



L'*Aroma*, affacciato sulla magnifica terrazza di Palazzo Manfredi con vista spettacolare sul Colosseo, è un piccolo universo in cui assaporare i valori distintivi di Relais & Châteaux: Carattere, Charme, Calma, Cortesia e Cucina. In una parola l'*Art de Vivre*.

Il nome è un omaggio alla Città Eterna e agli aromi della cucina firmata dallo chef Di Iorio.

Questo maestro del gusto, dopo diverse esperienze internazionali, è tornato nella Capitale e ha fatto dell'esclusivo ristorante romano il suo palcoscenico. Maturità, scioltezza e personalità sono i tratti dominanti del suo stile e del menu personalmente creato utilizzando ingredienti prevalentemente locali, impreziositi da ispirazioni moderne.



Un altro prestigioso ingresso nel cielo stellato dell'Associazione è il ristorante *Terra* dell'Hotel Auener Hof a Sarentino, in Trentino Alto Adige, a cui Relais & Châteaux ha appena dato il benvenuto tra i nuovi Associati. Il ristorante 1 Stella Michelin, adagiato a 1.622 metri di altitudine, è la cornice perfetta per assaporare la moderna e raffinata cucina dello Chef Heinrich Schneider con lo sguardo che si perde sullo spettacolo delle Dolomiti.

La 60esima edizione della guida gastronomica per antonomasia presenta anche eccellenti riconferme: tra gli 8 ristoranti Tre Stelle che mantengono anche nel 2015 il più alto riconoscimento critico, ben 3 nomi fanno parte della collezione di Relais & Châteaux Italia.

Il ristorante *Da Vittorio* di Brusaporto, animato dall'arte culinaria e dalla contagiosa energia dei

fratelli Cerea, fa parte dell'olimpo dei tristellati dal 2010, mentre il tempio gastronomico di Annie Féolde, Riccardo Monco e Italo Bassi dell'*Enoteca Pinchiorri* di Firenze conserva il prestigioso tributo culinario dal 2003.

Una menzione d'onore merita *Dal Pescatore*: il ristorante della famiglia Santini di Canneto sull'Oglio (Mantova) ha ottenuto la massima valutazione dal "vangelo rosso" della gastronomia per il ventesimo anno consecutivo, entrando nella storia come primo ristorante a rimanere ai vertici della ristorazione italiana per un periodo così lungo.

10 Ristoranti di altrettante Dimore della collezione Relais & Châteaux Italia confermano le 2 Stelle Michelin:

- *Agli Amici*, Udine (UD)
- *St. Hubertus* del Rosa Alpina Hotel & SPA a San Cassiano in Badia (BZ)
- *Antica Corona Reale*, Cervere (CN)
- *Villa Crespi*, Orta San Giulio (NO)
- *Al Sorriso*, Soriso (NO)
- *Il Luogo di Aimo e Nadia*, Milano (MI)
- *Caino*, Montemerano (GR)
- *Arnolfo*, Colle di Val D'Elsa (SI)
- *Il Mosaico* del Terme Manzi Hotel & SPA a Casamicciola Terme (Isola d'Ischia)
- *Don Alfonso 1890*, Sant'Agata Sui Due Golfi (NA)

*Il Rigoletto* di Reggiolo (RE) perde quest'anno le 2 Stelle Michelin a causa dei lavori di ristrutturazione che stanno ancora interessando la Dimora e il Ristorante, resi inagibili dal sisma che ha colpito l'Emilia nel maggio 2012.

I seguenti 7 ristoranti vantano invece 1 Stella Michelin:

- *Le Petit Restaurant* dell'Hotel Bellevue & Spa a Cogne (AO)
- *Castel Fragsburg*, Merano (BZ)
- *Anna Stuben* del Gardena Grödnerhof a Ortisei (BZ)
- *Il Ristorante di Guido da Costigliole* del Relais San Maurizio a Santo Stefano Belbo (CN)
- *La Corte* di Villa Abbazia a Follina (TV)
- *Il Falconiere*, Cortona (AR)
- *Zass* del San Pietro di Positano (SA)

## **RELAIS & CHÂTEAUX**

Relais & Châteaux è un'esclusiva collezione di oltre 520 tra i migliori hotel di charme e ristoranti gourmet in 60 Paesi. Costituita in Francia nel 1954, la missione dell'Associazione è di divulgare la sua unica *art de vivre* nel mondo, selezionando strutture d'eccezione con una tradizione e un patrimonio ineguagliabili.

Relais & Châteaux è anche una famiglia di *hôteliers* e *Grands Chefs* da tutto il mondo che condividono la passione e l'impegno personale per riservare ai propri ospiti momenti di eccezionale armonia. Scegliere Relais & Châteaux equivale a vivere un'indimenticabile celebrazione dei sensi.

Dalle vigne nella Napa Valley alle spiagge di Bali, dagli olivi in Provenza ai lodges in Sud Africa, Relais & Châteaux offre l'opportunità di esplorare la propria "*Route du Bonheur*" alla scoperta di ogni speciale luogo in un' infinita varietà di paesi.

La firma Relais & Châteaux riflette questa ambizione: "OVUNQUE NEL MONDO, UNICO AL MONDO"

**Informazioni e prenotazioni:**

Tel.: 00 800 2000 00 02

Website: [www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

Relais & Châteaux Italia

Via Principe Amedeo, 1 – 20121 Milano

Ufficio Stampa: **PR & Go Up Communication Partners**

Via Fabio Filzi 27 – Milano

Gloria Peccini – Email: [gloria.peccini@ptgoup.it](mailto:gloria.peccini@ptgoup.it) - Tel. +39 335 276216

Martina D'Aguanno – Email: [martina.daguanno@prgoup.it](mailto:martina.daguanno@prgoup.it) - Tel: +39 346 9889852

Chiara Borghi – Email: [chiara.borghi@prgoup.it](mailto:chiara.borghi@prgoup.it) - Tel: +39 345 6556139