



Milano, 20 Settembre 2016

*Comunicato stampa*

## Relais & Châteaux partecipa a Terra Madre Salone del Gusto

***Gli Chef stellati Michel Bras e Olivier Roellinger portavoce della tutela della biodiversità e del patrimonio culinario mondiale a fianco di Slow Food insieme a contadini, artigiani e pescatori.***

Relais & Châteaux annuncia la propria partecipazione a **Terra Madre Salone del Gusto**, l'evento internazionale di **Slow Food** dedicato al cibo e alla gastronomia in programma a **Torino i prossimi 22-26 settembre**.

A rappresentare l'Associazione, punto di riferimento unico nella ristorazione di qualità che nel 2014 ha firmato all'UNESCO un **Manifesto dedicato alla tutela della biodiversità e della ricchezza del patrimonio culinario mondiale**, saranno due nomi di indiscusso prestigio nel mondo dell'alta gastronomia che sposa i nobili valori della cucina del territorio e della sostenibilità: **Michel Bras**, Chef e proprietario della tristellata Maison Bras di Laguiole ([www.relais.com/bras](http://www.relais.com/bras)), interprete magistrale della cucina della sua regione, l'Aubrac, che esalta valorizzando al massimo i suoi eccellenti seppur semplici prodotti, e **Olivier Roellinger**, Chef e proprietario della Maisons de Bricourt a Cancellè ([www.relais.com/bricourt](http://www.relais.com/bricourt)), innamorato della sua Bretagna e grande appassionato di spezie, quarto chef in Francia ad avere rinunciato alla terza stella Michelin a favore di una cucina più semplice e accessibile a tutti.

Entrambi saranno protagonisti, **sabato 24 settembre alle ore 17.00 presso il Teatro Carignano**, della conferenza-dialogo ***"Se i grandi chef si alleano con i contadini"***.

Nel corso dell'incontro, i due maestri parleranno della propria esperienza di **Chef in prima linea nella valorizzazione del patrimonio culinario del territorio a stretto contatto con la terra e i piccoli produttori locali**. Un impegno condiviso con gli altri Associati a Relais & Châteaux, che quest'anno ha scelto di **affiancare concretamente Slow Food nell'ambito del programma Arca del Gusto**. Dal 1996 a oggi, oltre 3.700 elementi del patrimonio culinario mondiale (specie animali, piante e tradizioni gastronomiche) minacciati da un pericolo più o meno imminente di scomparire sono stati imbarcati sull'Arca del Gusto. Di questi, 1.600 sono stati segnalati dalla rete di partner di Slow Food e **anche gli Chef e Maître de Maison delle 540 dimore Relais & Châteaux in tutto il mondo partecipano a questa battaglia globale a tutela della biodiversità** segnalando i prodotti a rischio della propria regione.

**Michel Bras**, Chef Relais & Châteaux e ambasciatore del movimento, commenta: *"Terra Madre Salone del Gusto è un appuntamento importante nell'agenda di tutti noi che lavoriamo nei settori dell'alimentazione e della ristorazione. Oltre alla scoperta della grande varietà di prodotti e novità esposti, per noi è un'occasione unica di incontro e confronto con altri Chef e produttori locali, contadini, artigiani e pescatori da tutto il mondo. A ogni edizione torno a casa ancora più motivato, perché vedo che il lavoro di promozione e tutela del cibo coltivato responsabilmente che stiamo portando avanti nell'Aubrac non è un caso isolato ma un vero e proprio fenomeno che incontra sempre più consensi."*

**Carlo Petrini**, Presidente e Fondatore di Slow Food, continua: *"Oggi gli Chef godono di molta popolarità: è un onore che si deve accompagnare alla grande responsabilità di valorizzare, attraverso la loro arte, il lavoro dei piccoli produttori locali e degli artigiani che non godono dello stesso riconoscimento da parte del grande pubblico. Gli Chef di Relais & Châteaux hanno fatto di questa consapevolezza una missione condivisa, e si impegnano fattivamente a valorizzare il loro territorio d'origine, i suoi prodotti e le sue tradizioni ma anche le persone che quotidianamente danno forma a questa terra e alla sua cultura. Era inevitabile che le strade di Slow Food e di Relais & Châteaux si incrociassero: sarà un piacere averli al nostro fianco nel cammino verso una cultura del cibo più etica e sostenibile."*

## **RELAIS & CHÂTEAUX**

Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è una Associazione di 540 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.

### **Informazioni e prenotazioni:**

Tel.: 00 39 02 6269 0064

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

Relais & Châteaux Italia

Via Principe Amedeo, 1 - 20121 Milano

### **Ufficio Stampa Relais & Châteaux: PR & GO UP Communication Partners**

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

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

## **SLOW FOOD**

Slow Food è un'organizzazione internazionale che si fonda su una rete di associazioni locali e sogna un mondo in cui ciascuno possa avere accesso ad alimenti buoni il consumatore, per il produttore e per il pianeta.

Slow Food coinvolge oltre un milione di individui appassionati e impegnati a favore di un cibo buono, pulito e giusto. Ne fanno parte chef, giovani, militanti, contadini, pescatori, esperti e ricercatori di oltre 160 paesi; una rete di circa 100.000 membri suddivisi in 1.500 sedi locali (Condotte in Italia, Convivium all'estero) in tutto il mondo, che sostengono l'organizzazione attraverso le loro quote associative e gli eventi e le campagne che organizzano; e oltre 2.500 Comunità del cibo Terra Madre, che producono, su piccola scala e in modo sostenibile, prodotti alimentari di qualità in tutto il mondo.

[www.slowfood.com/it/](http://www.slowfood.com/it/) / <http://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto/>

### **Ufficio Stampa Slow Food**

Paola Nano - Email: [p.nano@slowfood.it](mailto:p.nano@slowfood.it) - Tel. +39 329 8321285