

24 GIUGNO 2021

COMUNICATO STAMPA

Relais & Châteaux dietro le quinte: le api, alleate nascoste di cucina e cantina

Sono 89 le dimore in tutto il mondo che ospitano le sentinelle della biodiversità nelle loro tenute e giardini. In Italia, 7 ristoranti e produttori di vino hanno scelto di dedicarsi all'apicoltura: un'alleanza silenziosa per preservare il territorio e trasmettere l'unicità dei suoi sapori.



Non solo piccole, operose e impegnate a produrre il nettare che associamo a dolci ricordi d'infanzia e antichi rimedi contro raffreddori e malanni di stagione: oggi siamo molto più consapevoli circa l'importanza delle **api**, **senza il cui instancabile e insostituibile lavoro di impollinatrici** che preserva gli ecosistemi e favorisce le coltivazioni **oltre un terzo del cibo che portiamo sulle nostre tavole smetterebbe di esistere.**

[89 Relais & Châteaux in tutto il mondo](#) hanno scelto di dedicarsi all'apicoltura, accogliendo una o più colonie di api nei propri boschi, parchi e giardini. Offrendo alle sentinelle della biodiversità protezione dai fattori climatici e ambientali che ne mettono a rischio salute e sopravvivenza, le dimore onorano l'impegno assunto all'unanimità nel 2014 sottoscrivendo, presso la sede UNESCO di Parigi, il **[Manifesto](#)** dell'associazione per tutelare l'ambiente e preservare e trasmettere le peculiarità del territorio.



L'ingresso delle api nelle dimore innesca infatti **un circolo virtuoso che mantiene vivo e in salute tutto il territorio circostante**. Mentre le colonie trovano negli ampi spazi verdi messi a loro disposizione abbondanti piante selvatiche autoctone e colture non trattate chimicamente, e dunque un ambiente tranquillo e favorevole al loro sviluppo, attraverso il processo di impollinazione **tutelano l'equilibrio dell'ecosistema e garantiscono la conservazione della diversità locale di cui Chef e Maître de Maison sono custodi e ambasciatori**.

Ogni goccia di miele racchiude il gusto e il know-how del luogo in cui viene prodotto. Colore, sapore, consistenza e proprietà medicinali variano da una regione all'altra, e sono espressione del suo particolare terroir; anche le tecniche di produzione del miele cambiano in base alle usanze e alla cultura locali. Accostarsi al mondo dell'apicoltura significa entrare in un mondo affascinante e ricco di sfumature sensoriali, paragonabile a quello di altri prodotti come l'olio e il vino.

Ecco i **sette indirizzi da cui partire per un grand tour alla scoperta del lato nascosto dell'eccellenza enogastronomica italiana**, dove le api sono alleate silenziose del successo di ristoranti stellati e cantine riconosciute in tutto il mondo.

1. Un twist naturale ai sapori della tradizione

Relais & Châteaux Dal Pescatore Santini (2 stelle Michelin), Canneto sull'Oglio (MN)

Il bosco vicino al ristorante della famiglia Santini ospita un apiario con **una colonia di apis mellifera ligustica** o "ape italiana", una delle quattro specie di ape da miele autoctona presenti sul territorio italiano. Il loro **miele di acacia**, che deve l'aroma alle robinie che si trovano numerose all'interno della Riserva Naturale del parco dell'Oglio, si caratterizza per il colore chiaro e il gusto elegante e raffinato. Nadia e Giovanni Santini lo utilizzano per dare una marcia di sapore in più a piatti della tradizione come il **Petto di faraona con salsa al miele e lime**, nel quale le sue note dolci e fruttate contrastano piacevolmente con la freschezza acidula degli agrumi, e la **Focaccia con miele e origano**, rivisitazione dolce del tipico lievitato salato che acquisisce ulteriore carattere grazie all'aggiunta della pianta aromatica selvatica. Dal Pescatore Santini il miele viene servito anche in purezza, **in degustazione con ricotta vaccina**, o come alternativa allo zucchero classico come **dolcificante per un infuso a fine pasto**.

www.relais.com/pescatore

2. Le ricette dell'alveare: non solo miele

Relais & Châteaux Villa Crespi (2 stelle Michelin), Orta San Giulio (NO)

All'interno del parco secolare che circonda la Villa e declina verso il Lago d'Orta, lo staff di Villa Crespi si prende cura di **5 colonie di api di razza ligustica**. Il microclima del lago e l'interazione con l'ambiente circostante permettono di realizzare tre raccolti: un **miele di robinia pseudoacacia** in primavera, un **miele millefiori** tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate costituito principalmente da nettare di ailanto, rovo, tiglio, flora dei prati e inizio del castagno, e infine un **miele di castagno** dal sapore pieno e note di tannino, il prodotto più rappresentativo dell'apicoltura piemontese e in particolare di questo ambiente. Insieme alle erbe aromatiche e le verdure di stagione coltivate nell'orto della dimora, i prodotti dell'alveare vengono utilizzati da Chef Antonino Cannavacciuolo e la sua brigata per dare vita a **piatti come Miele, polline e idrotonic**: un esempio di come tutti i prodotti del lavoro delle api come propoli, polline, pappa



reale e perfino cera possono, con tecnica e creatività, diventare protagonisti di piatti e dessert gourmet.

www.relais.com/crespi

3. Le proprietà benefiche e curative del miele

Relais & Châteaux Don Alfonso 1890 (2 stelle Michelin), Sant'Agata sui Due Golfi (NA)

Le api sono alleate silenziose anche della qualità dei raccolti di **Le Peracciole, l'azienda agricola biologica della famiglia Iaccarino** che si estende su circa 9 ettari di terreno all'interno dell'area protetta di Punta Campanella, nella Penisola Sorrentina: da qui provengono gli ortaggi, la frutta e le erbe officinali che vengono utilizzati nel ristorante guidato dagli Chef Alfonso ed Ernesto Iaccarino, **Stella verde per la sostenibilità** nella Guida Michelin 2021. All'interno della tenuta trovano spazio circa **30 arnie**. Le tre tipologie principali di miele prodotte raccontano la biodiversità territorio e hanno ciascuna specifiche proprietà curative. Il **miele millefiori**, ambrato e con una grande ricchezza aromatica, sprigiona tutti gli aromi tipici dei fiori della macchia mediterranea e grazie alla sua ricchezza è un valido alleato per fronteggiare i mali di stagione. Il **miele di agrumi**, più chiaro e molto aromatico, viene prodotto tra maggio e giugno, nei periodi di fioritura di arance e limoni; le sue proprietà antispasmodiche, sedative e cicatrizzanti lo rendono adatto a chi soffre di insonnia, ansia e piccole ulcere intestinali. Nei periodi secchi in cui scarseggiano i fiori le api producono un **miele di melata**, particolarmente scuro e dal sapore dolce e amaro: ha grandi proprietà antibatteriche ed è ricchissimo di minerali, in particolare di ferro. In cucina, il miele trova spazio in diverse preparazioni come salse agrodolci e dessert, con una sola regola, **il rispetto**. Un'ape, nel corso della sua vita, ne produce all'incirca un cucchiaino da the: fare in modo che neanche una goccia venga sprecata è un gesto d'amore e riconoscenza per il loro fondamentale lavoro.

www.relais.com/donalfonso

4. Viticoltori e apicoltori, un binomio sempre più frequente

Relais & Châteaux Hotel Borgo San Felice a Castelnuovo Berardenga (SI)

Sempre più spesso le arnie fanno la loro comparsa nei vigneti: pur non contribuendo attivamente alla coltivazione della vite, che non necessita di impollinazione, la popolazione delle api racconta della salute del territorio e **il loro lavoro di conservazione delle biodiversità consente al vino prodotto in loco di sviluppare il particolare bouquet che lo contraddistingue** e che dipende proprio dal terroir dove crescono le uve di cui è composto. Nell'ambito del progetto L'Orto e l'Aia nel Borgo, Hotel Borgo San Felice ospita oggi **6 arnie "nomadi"** che vengono spostate all'interno della tenuta per seguire l'andamento delle fioriture stagionali. La varietà di specie spontanee come acacie, castagni, eucalipti e tigli, nessuna delle quali è predominante sulle altre, dà origine ad un **miele millefiori** molto aromatico, ricco dei profumi e delle fragranze di questo prezioso angolo di Chianti. L'Executive Chef Juan Quintero trae ispirazione anche da questa primizia del laboratorio enogastronomico toscano per realizzare piatti gourmet e dessert creativi serviti nei due ristoranti della dimora, **Il Poggio Rosso (1 Stella Michelin)** e **l'Osteria del Grigio**.

www.relais.com/borgofelice



5. Una scelta di campo a favore della biodiversità

Relais & Châteaux Castello Banfi Wine Resort, Montalcino (SI)

Frequentemente l'integrazione dell'apicoltura costituisce un tassello di un più ampio progetto in ambito di **sostenibilità** che abbraccia tutte le attività della dimora. È sicuramente il caso di Castello Banfi, dove oggi si contano **40 arnie** dislocate in diversi punti all'interno della tenuta e il cui numero è destinato a crescere ulteriormente nel tempo. Il frutto del loro operato è un interessante **miele millefiori**, ricavato dai fiori del territorio montalcinese che donano caratteristici sentori al prodotto. La produzione di miele si affianca a quella delle altre coltivazioni dei 2830 ettari su cui si estende la proprietà: vigneti, uliveti, frumento, tartufi e prugne. Oltre a svolgere un importante ruolo di sentinelle dell'ambiente e della sua salute, grazie all'impollinazione le api **supportano attivamente lo sviluppo di tutto l'eco-sistema e in particolare la produzione di prugne**, prodotto per il quale l'azienda detiene un primato italiano. Portare sulla tavola il proprio miele è infine un atto d'amore per gli ospiti, ai quali vengono serviti solo ingredienti e prodotti di qualità, genuini e selezionati: viene proposto a colazione, nelle degustazioni presso l'Enoteca in accompagnamento a una selezione di formaggi del territorio, e infine utilizzato nella preparazione di alcuni piatti creati dallo Chef Domenico Francone nei due ristoranti della dimora, la Sala dei Grappoli (1 stella Michelin) e la Taverna.

www.relais.com/banfi

6. Una dolce tentazione a colazione

Relais & Châteaux Villa Cordevigo Wine Relais, Cavaion Veronese (VR)

Recentemente anche Villa Cordevigo ha inserito l'apicoltura all'interno delle proprie attività, per garantire il rispetto della biodiversità unica del territorio e dare nuova forza alla campagna nella quale la tenuta - un'oasi viticola e paesaggistica a parziale conduzione biologica - si integra alla perfezione. Vicino al viale dei cipressi che conduce fino alla Villa si trovano **5 arnie che ospitano oltre 50.000 api**. In base alle fioriture stagionali, l'interazione con la diversità di piante e fiori che si trovano nel parco secolare della dimora permette la produzione di **miele monoflorale di ippocastano, acacia e tiglio**, ma anche **millefiori chiari e scuri** e, a fine stagione, di **melata**. Grazie al loro lavoro le api producono anche propoli, pappa reale e il **favo che, prelevato dall'alveare, viene utilizzato per servire il miele fresco a colazione**: si tratta del modo più genuino di portarlo in tavola, conservando intatti i profumi, il gusto e la naturalezza. Un patrimonio di aromi e sentori del territorio che viene utilizzato anche nella cucina del ristorante L'Oseleta (1 stella Michelin), dove lo Chef Marco Marras rivisita i sapori della tradizione con l'innovazione di una cucina d'autore.

www.relais.com/cordevigo

7. Il rassicurante ronzio che preserva l'identità del territorio

Relais & Châteaux Il Borro, San Giustino Valdarno (AR)

Profumo, sapore, colore, consistenza, suono: il ronzio delle api è il quinto stimolo sensoriale legato al miele, un sottofondo rassicurante in campagna che racconta l'innata capacità della natura di rigenerarsi. Per la famiglia Ferragamo, che vede nei prodotti della terra una fonte di vita e nell'integrazione con il territorio la chiave per mantenere la propria identità, **l'apicoltura è una tappa del percorso intrapreso dalla tenuta verso l'agricoltura biologica e biodinamica e la trasformazione in un corpo agricolo completo e autosufficiente**. Oggi i terreni sulle colline del Valdarno ospitano **30 arnie**. La conduzione biologica della proprietà favorisce la biodiversità e fa sì che le api si possano nutrire di una grande varietà floreale; il risultato è un **miele millefiori** che



con il suo aroma complesso racconta la vastità e la ricchezza del territorio e riassume tutte le componenti del suo paesaggio: come l'olio e il vino biologici prodotti all'interno della tenuta, offre un vero assaggio della terra.

www.relais.com/ilborro

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