Milano, 26 aprile 2016

Comunicato stampa

Le dimore Relais & Châteaux d'Italia riaprono con tante novità

La bella stagione inaugura per numerose dimore Relais & Châteaux d'Italia un 2016 ricco di importanti novità, volte a rendere l'esperienza degli ospiti indimenticabile. Lo spirito dell'Associazione fa sì che ogni Maître de Maison apporti il suo tocco personale in ogni aspetto, dagli ambienti fino alle esperienze proposte per scoprire il territorio. Ogni dimora diventa così unica, ma tutte condividono gli stessi valori e trasmettono a chi varca la loro soglia il medesimo senso di appartenenza e calore. Sono numerose le dimore che in questi mesi hanno dedicato tutto il loro impegno e la loro passione per rinnovarsi e ampliare sempre più i propri servizi: tra queste ci sono **Relais Il Falconiere & Spa, Il San Pietro di Positano, Terme Manzi Hotel & Spa e Gallia Palace Hotel**.

Relais Il Falconiere & Spa (Cortona, AR): una nuova stella impreziosisce la dimora toscana

Relais Il Falconiere & Spa sorge in una **splendida residenza famigliare del 1600** tra i vigneti e gli ulivi di Cortona. Qui **Silvia e Riccardo Baracchi** hanno creato un piccolo paradiso di accoglienza, che a marzo ha riaperto le sue porte con alcune importanti novità. Tra queste spicca l'**assegnazione della quinta stella** alla proprietà, che raggiunge i massimi livelli in termini di servizio. **Grandi lavori di rinnovamento hanno portato all'ampliamento del numero di Suite** che sono ora 9 in totale, di cui 6 junior suite e 3 suite, a cui si aggiungono 10 camere classiche e 3 camere deluxe. Inoltre, numerosi bagni delle camere sono stati rimodernati.
Il ristorante 1 stella Michelin, sotto la guida di **chef Silvia Baracchi** e dell'**Executive chef Richard Titi**, delizia i palati più esigenti con **nuove proposte:** tra queste un menu degustazione a base di chianina, carne autoctona della valle in cui sorge la dimora, e un menu con le ricette tratte dal libro "Rosso di Gusto" di Silvia Baracchi, come la classica *Pappa al pomodoro*, l'*Anatra con miele e peperoncino* e la *Pasta avvinazzata con cipolla stufata, pescatrice e salsiccia*. Infine, non vengono trascurati i momenti di relax: la **Thesan Etruscan Spa** offre trattamenti per la cura del corpo e preziosi rituali a base di lavanda, miele, olio extra vergine di oliva e naturalmente con il vino proveniente dai vigneti della Baracchi winery.

È Relais & Châteaux perché: *dietro a ogni piatto ideato dagli chef c'è la grande attenzione alla qualità degli ingredienti e alla territorialità, e una cucina sempre più orientata alla scelta di prodotti biologici e a km zero. Le verdure sono infatti prese dall'orto della dimora e da un produttore della zona, così come i formaggi proposti sulla tavola provengono*

dai pastori della zona di Foiano, mentre le carni sono macellate a pochi km da Il Falconiere e appartengono ad allevamenti biologici della Val di Chiana.
www.relaischateaux.com/it/italia/falconiere-toscana-cortona-arezzo

Il San Pietro di Positano (Positano, NA): tecnologia all'avanguardia e gastronomia d'eccellenza

L'11 aprile ha riaperto questo splendido gioiello della Costiera Amalfitana con vista a strapiombo sul mare: **Il San Pietro di Positano** si prepara a un 2016 che vede al centro **l'eccellenza gastronomica dei suoi due ristoranti**, lo stellato Zass e il Carlino. Lo **chef Alois Vanlangenaeker** inizia la stagione inaugurando le nuove cucine del ristorante Zass. Gli ambienti, soggetti a una vera e propria riprogettazione che ha richiesto anni di lavoro, si presentano oggi come un vero biglietto da visita della dimora, grazie alla possibilità per gli ospiti di vedere da vicino lo chef e la sua brigata all'opera. Se lo Zass incarna l'impegno creativo della cucina, il ristorante Carlino ne ritrae l'aspetto più disteso e gioviale. Situato sulla spiaggia, può essere raggiunto utilizzando l'ascensore incastonato nella roccia o percorrendo un sentiero tra orti e giardini, in una **tipica passeggiata amalfitana**. In tutta la dimora si respira un'atmosfera di lusso discreto, dove l'attenzione ai dettagli emerge non solo nelle camere con pavimenti in cotto impreziositi da decorazioni in ceramica e nelle porte affrescate a mano, ma anche nella cura dei servizi e nell'accoglienza riservata a ciascun ospite.

È Relais & Châteaux perché: *l'attenzione all'ambiente rimane un caposaldo della dimora, che ha dotato la nuova cucina di sistemi all'avanguardia che regolano il consumo e il riciclo dell'energia. Grazie al supporto di un software appositamente progettato, tutte le apparecchiature sono predisposte per un recupero attivo attraverso un monitoraggio costante dei picchi di assorbimento energetico: questo permette, ad esempio, di riutilizzare il calore per il riscaldamento dell'acqua.*
www.relaischateaux.com/it/italia/sanpietro-campania-positano

Terme Manzi Hotel & Spa (Casamicciola Terme, NA): nuovi ingressi in cucina per la perla di Ischia

Terme Manzi Hotel & Spa si trova in una posizione privilegiata: non solo perché è sulla **splendida Isola di Ischia**, tra i luoghi più affascinanti d'Italia, ma anche perché proprio qui **sgorgano le acque termali del Gurgitello**, famose fin d'antichità per le loro proprietà terapeutiche. Il **21 aprile Terme Manzi Hotel & Spa ha inaugurato la stagione 2016** accogliendo il **nuovo Executive chef Giovanni De Vivo**, che seguirà l'evoluzione gastronomica della dimora, sempre più proiettata verso **una cucina mediterranea con un tocco innovativo**. Lo chef, campano e con importanti esperienze alle spalle tra cui un ristorante stellato, approda in terra ischitana alla guida dei ristoranti della Famiglia Polito: **Gli Ulivi e il rooftop bar Bouganville**, che riaprono ad aprile insieme alla dimora, e il **ristorante gourmet Mosaico**, la cui riapertura avverrà durante la stagione 2016. Per chi cerca il benessere del corpo e della mente, la dimora propone una vasta offerta di **trattamenti rigeneranti, corsi di yoga, pilates e cross training**; vi è inoltre la possibilità di essere affiancati da un personal trainer e da un esperto di nutrizione per avviare un percorso riequilibrante completo e su misura.

È Relais & Châteaux perché: *da sempre la cucina di Terme Manzi Hotel & Spa si contraddistingue per la conservazione della tradizione culinaria campana; chef Giovanni De Vivo continuerà questo percorso attraverso una ricerca accurata degli ingredienti e un attento studio degli accostamenti, due abilità che gli permetteranno di valorizzare le materie prime dell'isola, protagoniste della cucina dei ristoranti.*
https://www.relaischateaux.com/it/italia/manzi-campania-casamicciola-terme-ischia-island

Gallia Palace Hotel (Punta Ala, GR): comfort e lusso rinnovato per la stagione 2016

Gallia Palace Hotel sorge in quel tratto di **costa tirrenica di fronte all'Isola d'Elba**, piccolo angolo di paradiso immerso nel verde dei pini marittimi e della macchia mediterranea: qui la famiglia Gallia porta avanti da generazioni la tradizione dell'ospitalità. La riapertura per la stagione estiva, che avverrà il prossimo **14 maggio**, sarà anche l'occasione per svelare il frutto dei lavori volti ad aumentare **lo spazio e il comfort delle camere:** da 21 camere, infatti, ne sono state ricavate 14, suddivise tra **deluxe, junior suite, suite** e una nuova **tipologia denominata *family plus***, una soluzione pensata apposta per le famiglie con un'entrata comune ma due camere completamente autonome. Inoltre, i bagni sono stati rifatti con pareti di pregiati marmi bianchi ed è stata introdotta una nuova linea di cortesia a cura del noto profumiere francese Blaise Moutin, che ha creato delle fragranze originali che rispecchiassero alla perfezione il contesto naturalistico della dimora. Per gli amanti della buona cucina, il **ristorante il riva al mare La Pagoda** offrirà magnifici pranzi a base di pesce grigliato, mentre lo **chef Cristian Cattozzo** del ristorante **La Terrazza** proporrà **creazioni gourmet all'insegna della migliore tradizione locale**.

È Relais & Châteaux perché*: nel 1973 Gallia Palace Hotel entra a far parte dell'Associazione e dà il via così alla costituzione della Delegazione Italia di Relais & Châteaux. Andrea Ansaldi, erede della dinastia Gallia che ha fatto la storia dell'hôtellerie italiana, accoglie personalmente gli ospiti nella sua casa.*
https://www.relaischateaux.com/it/italia/gallia-toscana-punta-ala-grosseto

RELAIS &CHÂTEAUX
Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è un'Associazione di 540 hotel di charme e ristoranti d'eccezione, gestiti da proprietari, Maîtres 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
Relais & Châteaux Italia
Via Principe Amedeo, 1 – 20121 Milano

Ufficio Stampa: PR & GO UP Communication Partners
Via Fabio Filzi 27 – Milano
Chiara Borghi – Email: chiara.borghi@prgoup.it - Tel : +39 345 6556139
Chiara Zaccone – Email: chiara.zaccone@prgoup.it - Tel: +39 340 8001205