



Milano, 27 aprile 2017

Comunicato stampa

Relais & Châteaux presenta l'edizione 2017 della sua Guida italiana

*Un percorso alla scoperta delle straordinarie eccellenze del nostro Paese,
svelato dai racconti dei Maîtres de Maison e degli Chef delle 43 Dimore italiane.*

Relais & Châteaux, Associazione di 550 prestigiosi hotel di charme e ristoranti gourmet che da oltre sessant'anni fa dell'ospitalità la decima arte, presenta **Relais & Châteaux Guide 2017 Italy**, la terza edizione della guida dedicata alla scoperta dell'Italia, delle sue tradizioni ed eccellenze.

La nuova **Guida italiana** si presenta in una veste completamente aggiornata, con un **nuovo layout e un formato ridotto** che la rendono di più semplice consultazione; **grande spazio è, inoltre, riservato alle immagini**, sia quelle che hanno per protagoniste le Dimore, sia quelle dedicate alle bellezze di ciascun territorio. L'edizione 2017 della **Relais & Châteaux Guide** è contraddistinta dal profilo di copertina di un vibrante "red orange", che la accomuna alla Guida internazionale, anch'essa rinnovata da quest'anno nel formato e nella grafica.

La Guida si propone come un **percorso per conoscere e vivere l'Italia in tutto il suo splendore**, un viaggio dove in ogni territorio si possono scoprire **bellezze naturali e artistiche, tradizioni culinarie e culturali, paesaggi onirici e tesori d'arte**. Gli artefici di questo racconto sono **ambasciatori d'eccezione quali i Maîtres de Maison e gli Chef delle 43 Dimore italiane**, che sapranno guidare il lettore in un universo popolato da luoghi unici, che solo il nostro Paese può regalare.

Ogni pagina della Guida è, infatti, un'opportunità non soltanto per **conoscere più da vicino le Dimore** che fanno parte dell'Associazione Italiana, compresi i nuovi ingressi di quest'anno, **Castello di Guarene** e **La Sommità di Ostuni**, ma anche per scoprire tradizioni, prodotti gastronomici, paesaggi, e tesori dell'arte grazie al racconto dei Maîtres de Maison e degli Chef, veri esperti del territorio.

"Relais & Châteaux Guide 2017 vuole dare modo di conoscere veramente l'Italia, di poterla vivere e non semplicemente visitare. Ci sono bellezze in piena vista, altre sono piccoli tesori nascosti; ogni territorio è uno scrigno di tradizioni enogastronomiche, tesori artistici, culture differenti e meravigliose. Solo chi conosce davvero questo gioiello che è il nostro Paese può raccontarlo al meglio e dare la possibilità di scoprirlo davvero; per questo abbiamo creato questa Guida come un regalo che i padroni di casa di Relais & Châteaux vogliono fare ai lettori, svelando loro i segreti dei territori e raccontando ogni Dimora. La nostra Guida è anche quest'anno un viaggio pensato da una grande famiglia di spiriti affini che condividono la ferma convinzione di voler sempre offrire un'ospitalità attenta e familiare" – **commenta Vincenzo Bianconi, Presidente della Delegazione Italiana di Relais & Châteaux.**

Una sezione importante di **Relais & Châteaux Guide 2017** è dedicata alla **Routes du Bonheur**, le **strade dell'eccellenza firmate dall'Associazione**, che propongono differenti tappe tra le diverse Dimore per vivere in pienezza la cultura, la storia ed enogastronomia del territorio attraverso itinerari emozionanti e suggestivi alla scoperta di luoghi unici.

Tra le Routes incluse nella Guida ci sono percorsi iconici come **"Intorno al Monte Bianco"** che spazia da Megeve in Francia a Cogne al Gran Paradiso sino alla Svizzera, **"Da Milano alla Costa Azzurra"** che parte dal capoluogo lombardo sino a toccare le coste della Liguria e della vicina Costa Azzurra, **"L'Italia dei Grandi Laghi"** che presenta un viaggio tra i più bei laghi italiani o **"Italia, un viaggio nella culla del**

Romanticismo” che si muove dalla fontana di Trevi alla laguna di Venezia passando per il Duomo di Milano e l’Emilia Romagna.

Novità di quest’edizione è la sezione dedicata a **“Bellezza e Spa”**: una serie di suggerimenti di benessere firmati da Relais & Châteaux dove sono presentate le Dimore nelle quali un’offerta wellness esclusiva completa l’esperienza culturale e gastronomica, segno distintivo dell’Associazione.

Alla realizzazione di **Relais & Châteaux Guide 2017 Italy** hanno contribuito numerosi partner di respiro internazionale come Blancpain, BMW, Bulthaup, Moët & Chandon, Nespresso, Vranken Pommery, S.Pellegrino e Acqua Panna. Brand riconosciuti a livello mondiale che con Relais & Châteaux condividono un insieme di valori che li hanno resi eccellenze nel proprio settore grazie al desiderio di offrire ai propri clienti esperienze di grande valore e qualità.

Di seguito il link alla Relais & Châteaux Guide 2017 Italy sfogliabile in digitale:
www.relaischateaux.com/guide2017italy

RELAIS & CHÂTEAUX

Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è una Associazione di 550 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.

www.relaischateaux.com

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

Cristina Gavirati - Email: cristina.gavirati@prgoup.it - Tel: +39 346 9889852

Elena Marchi - Email: elena.marchi@prgoup.it - Tel: +39 340 8001205