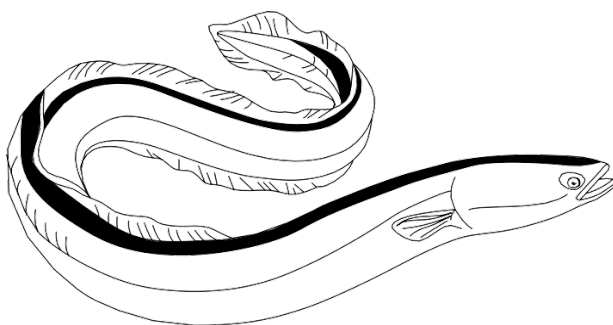


GLI CHEF DI RELAIS & CHÂTEAUX SI MOBILITANO PER LA SALVAGUARDIA DELL'ANGUILLA

IN COLLABORAZIONE CON ETHIC OCEAN, IL WORLD CULINARY COUNCIL PRESIEDUTO DA MAURO COLAGRECO INVITA A BANDIRNE L'USO NELLE CUCINE DELLE DIMORE DI TUTTO IL MONDO PER PRESERVARE LA BIODIVERSITÀ.



Parigi, 27 novembre 2023 - I membri del World Culinary Council di Relais & Châteaux hanno votato per eliminare l'anguilla dai loro menù, e invitano gli altri hotel e ristoranti dell'Associazione a fare lo stesso dopo che la ONG **Ethic Ocean**, partner di Relais & Châteaux, ha lanciato l'allarme, sollecitando le autorità ad ascoltare gli appelli degli scienziati che chiedono di sospendere la pesca dell'anguilla europea.

L'anguilla europea (*Anguilla anguilla*), presente nei menù di numerosi ristoranti in tutto il mondo e considerata una vera prelibatezza in alcune culture culinarie come Francia, Spagna, Belgio, Paesi Bassi e Giappone, **oggi è in pericolo di estinzione e figura nella lista rossa delle specie a rischio stilata dall'IUCN (Unione internazionale per la conservazione della natura)**. Negli ultimi 20 anni, gli scienziati europei del CIEM (Consiglio Internazionale per l'Esplorazione del Mare) hanno portato sotto i riflettori tutti i fattori legati alla possibile scomparsa di questa specie, fino a chiedere, negli ultimi tre anni, la sospensione della pesca.

Oltre a scegliere di eliminare immediatamente l'anguilla dai menu dei loro ristoranti, i 21 Chef che fanno parte del World Culinary Council di Relais & Châteaux si schierano al fianco di Ethic Ocean, **chiedendo ai 27 ministri dell'Unione Europea di ascoltare l'appello degli Chef e le raccomandazioni degli scienziati**, affinché il prossimo dicembre vengano prese le misure necessarie per salvare questa specie.



Questa iniziativa segue un approccio simile a quello adottato dall'Associazione **nel 2009 per salvare lo stock di Tonno rosso (*Thunnus thynnus*) dell'Atlantico orientale e del Mediterraneo**, che era prossimo al collasso. In quell'occasione, la mobilitazione degli Chef contribuì a suscitare l'interesse del pubblico intorno a questa specie, spingendo i legislatori ad adottare misure di gestione adeguate allo stato dello stock.

Le sfide sono molteplici

La situazione dell'anguilla è estremamente allarmante, poiché questa specie si trova ad affrontare numerose sfide: l'inquinamento idrico (in particolare dei fiumi), la distruzione del proprio habitat, la presenza di dighe che ne ostacolano il ciclo biologico e la pesca illegale che alimenta un mercato nero con prezzi che possono raggiungere i 5.000 euro al chilo. L'anguilla è l'unico pesce che viene pescato allo stadio giovanile e impiega molto tempo a raggiungere la maturità sessuale.

Non solo quindi è urgente sospendere subito la pesca, ma è anche fondamentale che le autorità prendano le misure necessarie per combattere le altre cause del declino di questa specie.

Mauro Colagreco, Vicepresidente, Chef Relais & Châteaux e a capo del World Culinary Council, nonché Chef e proprietario del Mirazur, ristorante tre stelle Michelin nel Sud della Francia, ha dichiarato: *“Gli Chef svolgono un ruolo fondamentale: possiamo far crollare la domanda; possiamo impedire l'estinzione delle anguille per preservare la biodiversità e permettere alle generazioni future di continuare a consumarle, ma solo se agiamo ora. Relais & Châteaux, la più grande rete di Chef al mondo, è determinata a salvare questa specie.”*

Gastronomia: uno stretto legame con la natura

Il World Culinary Council, gruppo di lavoro composto da 21 Chef Relais & Châteaux, si è riunito sotto la guida del **Presidente dell'Associazione, Laurent Gardinier**: *“Siamo consapevoli che Relais & Châteaux e quell'Art de vivre di cui siamo promotori dipendono dalla natura”,* ha dichiarato. *“Quindi non soltanto possiamo cambiare il nostro sistema alimentare adottando determinate scelte quotidiane, ma dobbiamo anche essere promotori nel campo della sostenibilità per proteggere gli ecosistemi e la biodiversità che sono alla base delle nostre esperienze culinarie e di viaggio. Sono queste esperienze a emozionare i nostri ospiti, e non potrebbero farlo senza proteggere la natura che ci circonda”*

Gli attori del cambiamento

Relais & Châteaux è **partner di Ethic Ocean dal 2009** e **mobilita regolarmente i suoi Associati sulle questioni ambientali**, in particolare quelle relative alla biodiversità marina (ad esempio, in occasione della Giornata mondiale degli oceani).

Gilles Bœuf, Presidente di Ethic Ocean, dichiara: *“Sono felice che Relais & Châteaux sostenga questa causa, che ha l'obiettivo di preservare una specie straordinaria, che riflette il rapporto tra l'uomo e l'ambiente. È una causa che tocca molti temi legati alla biodiversità, e dobbiamo agire prima che sia troppo tardi.”*

Per saperne di più sull'impegno di Relais & Châteaux, è possibile consultare il **primo Bilancio di sostenibilità dell'Associazione**, che delinea 15 obiettivi per il 2025 e il 2030:

<https://www.relaischateaux.com/it/scoprite/commitments>



RELAIS & CHÂTEAUX

UN MOVIMENTO CON UN SIGNIFICATO

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. 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](https://www.instagram.com/relaischateaux)
[#relaischateaux](https://www.facebook.com/relaischateaux)
[#deliciousjourneys](https://www.tiktok.com/@deliciousjourneys)

ETHIC OCEAN, Ethic Ocean è un'organizzazione ambientale non governativa impegnata nella conservazione degli stock ittici e degli ecosistemi marini. La sua missione è creare opportunità di cambiamento e contribuire all'implementazione di pratiche sostenibili in tutta la filiera. Ethic Ocean collabora con tutte le parti interessate per aiutarle ad approvvigionarsi di specie i cui stock non sono sovrasfruttati o che sono state allevate in modo responsabile.

www.ethicocean.org
[@ethic_ocean](https://www.instagram.com/ethic_ocean)

CONTACTS

Ufficio stampa per l'Italia: PR & Go Up Communication Partners

Chiara Borghi: chiara.borghi@prgoup.it +39 345 6556 139

Marialuisa Scatena: marialuisa.scatena@prgoup.it +39 340 5674 473



Elenco degli Chef membri del World Culinary Council

Mauro Colagreco

Vicepresidente, Chef, Relais & Châteaux
Relais & Châteaux Mirazur, FRANCIA

Peter Tempelhoff

Chef Delegato, Africa e Oceano Indiano,
Relais & Châteaux Ellerman House, SUDAFRICA

Holger Bodendorf

Chef delegato, Germania e Austria,
Relais & Châteaux Landhaus Stricker, GERMANIA

Jason Bangerter

Chef Delegato, America del Nord: Canada,
Relais & Châteaux Langdon Hall, CANADA

Gabriel Kreuther

Chef Delegato, America del Nord:
Stati Uniti Orientali e Caraibi,
Relais & Châteaux Gabriel Kreuther,
NEW YORK, STATI UNITI

Kyle Connaughton

Chef Delegato, America del Nord:
Stati Uniti Occidentali e Messico,
Relais & Châteaux SingleThread Farm-Restaurant-Inn,
CALIFORNIA, STATI UNITI

Norman Brandt

Chef Delegato, America del Sud e America Centrale,
Relais & Châteaux Pikaia Lodge, ISOLE GALÁPAGOS

Josep Espuga

Chef Delegato, Australia, Nuova Zelanda e Pacifico,
Relais & Châteaux Laura at Pt. Leo Estate, AUSTRALIA

Jef Schuur

Chef Delegato, Benelux, Europa Orientale e Scandinavia,
Relais & Châteaux Bij Jef, PAESI BASSI

Pedro Subijana

Chef Delegato, Spagna e Portogallo,
Relais & Châteaux Akelarre, SPAGNA

Frédéric Doucet

Chef Delegato, Francia : Grand Est e Rodano-Alpi,
Relais & Châteaux Maison Doucet, FRANCIA

Mathieu Guibert

Chef Delegato, Francia : Grand Ovest,
Relais & Châteaux Anne de Bretagne, FRANCIA

Cédric Béchade

Chef Delegato, Francia : Grand Sud-Ovest
Relais & Châteaux L'Auberge Basque, FRANCIA

Julien Dumas

Chef Delegato, Francia : Parigi e Champagne,
Relais & Châteaux Saint James Paris, FRANCIA

Jacques Pourcel

Chef Delegato, Francia : Provenza,
Costa Azzurra, Corsica e Linguadoca,
Relais & Châteaux Hôtel Richer de Belleval, FRANCIA

Vicky Lau

Chef Delegata, Grande Cina,
Subcontinente Indiano e Sud-Est Asiatico,
Relais & Châteaux Tate Dining Room, HONG KONG

Emanuele Scarello

Chef Delegato, Italia,
Relais & Châteaux Agli Amici dal 1887, ITALIA

Shinichiro Takagi

Chef Delegato, Giappone e Corea,
Relais & Châteaux Zeniya, GIAPPONE

Marko Gajski

Chef Delegato, Mediterraneo, Medio Oriente e Marocco,
Relais & Châteaux Lešić Dimitri, CROAZIA

Michael Caines

Chef Delegato, Regno Unito e Irlanda,
Relais & Châteaux Lymestone Manor, REGNO UNITO

Stéphane Décotterd

Chef Delegato, Svizzera & Liechtenstein,
Relais & Châteaux Restaurant Stéphane Décotterd, SVIZZERA
