



Milano, 29 ottobre 2015

**Comunicato stampa**

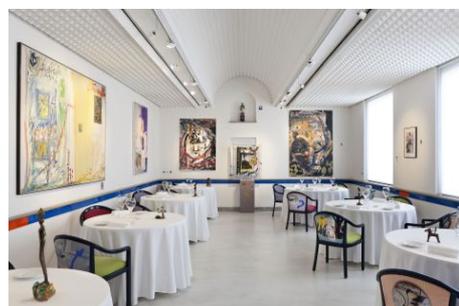
## Alla scoperta dei sapori più autentici nei Ristoranti Relais & Châteaux d'Italia

Da sempre **Relais & Châteaux** è sinonimo di eccellenza non solo nell'ospitalità ma anche nel gusto. In ogni luogo in cui sboccia il *fleur-de-lis*, gli **chef** lavorano ogni giorno con passione per portare in tavola i migliori ingredienti rielaborati in piatti creativi e raffinati. L'impegno e la maestria di questi artisti della tavola sono stati recentemente celebrati dalla **Guida Espresso 2016**, che ha conferito numerosi riconoscimenti agli Chef dell'Associazione: tra questi il **Premio alla carriera** allo chef **Alfonso Iaccarino** del **Don Alfonso 1890** (S. Agata dei due Golfi, NA), quello di **Piatto dell'anno** a **Da Vittorio** (Brusaporto, BG) e quello di **Cuoca dell'anno** a **Valeria Piccini**, del ristorante **Caino** (Montemerano, GR).

Ecco una selezione delle **Dimore Ristorante** più rinomate in Italia, che hanno deciso di celebrare la nuova stagione con menu che esaltano l'inconfondibile gusto dei prodotti di stagione.

### **Il Luogo di Aimo e Nadia (Milano, MI): arte in cucina e sulla tavola**

Da più di cinquant'anni, **Il Luogo di Aimo e Nadia** si distingue nella scena milanese per professionalità, passione e amore per la buona cucina. Gli **chef Alessandro Negrini** e **Fabio Pisani** propongono piatti che si ispirano alla ricca cultura della gastronomia italiana, in una sintesi tra memoria gustativa e gesto contemporaneo. Da ottobre è consigliato il percorso di degustazione "Grand Tour in Italia", che nei suoi piatti racchiude tutta l'eleganza e la genuinità dei prodotti nazionali: tra questi, si possono assaggiare le famose cicerchie dei Monti Dauni con crema di marasciuolo selvatico, il mosto cotto di fichi, i lampascioni canditi e le olive nolche. Ogni piatto viene accompagnato dall'accurata scelta di vini di **Alberto Piras**, nominato "**Sommelier dell'Anno**" dalla Guida Espresso 2016. Lo scorso 12 ottobre il maître **Nicola Dell'Agnolo** ha ritirato il "**Premio all'ospitalità d'eccellenza Fraizzoli**" conferito da Paolo Massobrio e Marco Gatti. Entrare in questa Dimora, insignita di **due stelle Michelin** e connotata da un progetto artistico-architettonico site-specific di Paolo Ferrari, fortemente voluto da **Stefania Moroni**, è come vivere in un'opera d'arte in continua evoluzione, che la rende meta ideale per qualsiasi tipo di occasione



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

### Dal Pescatore Santini (Canneto sull'Oglio, MN): tradizione mantovana e passione familiare



Il Parco dell'Oglio è una sosta obbligatoria per tutti i viaggiatori gourmet: qui sorge Dal Pescatore Santini, ora **ristorante 3 stelle Michelin**, fondato nel 1925 da Antonio Santini, che di lavoro faceva il pescatore sul fiume Oglio.

Nadia e Giovanni realizzano una cucina di ricerca con un forte legame con il territorio. **Classici intramontabili** come i tortelli di zucca, le coscette di rana gratinate e l'anguilla in carpione sono alternati da piatti più sperimentali: le costanti sono la creatività degli chef e la prima qualità degli ingredienti. Ma il vero successo dei

Santini si fonda nelle salde origini familiari: i figli Alberto e Giovanni continuano egregiamente, infatti, il lavoro dei genitori, consolidando Dal Pescatore Santini nel **firmamento dell'enogastronomia italiana**.

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

### Caino (Montemerano, GR): scrigno di sapori nel cuore della Toscana

La locanda nasce nel 1971 dall'idea dei coniugi Angela e Carisio, desiderosi di creare un luogo intimo e accogliente per degustazioni speciali tra amici. Dopo quarant'anni, Caino è diventata una Dimora rinomata e riconosciuta in tutto il mondo, al cui comando si trova **Valeria Piccini** insieme al marito Maurizio. L'ambiente raccolto della Dimora è impreziosito dal marmo di **Montemerano** e dagli arredi che lo rendono un piccolo gioiello, ideale per deliziare gli ospiti con portate raffinate e uniche. La pasta fatta in casa, i tortelli cacio e pere e gli assaggi di carne di Manzetta Maremmana sono vere delizie conosciute ormai in tutto il Paese, a cui si aggiungono in autunno ricette tipiche di questa stagione, come i "Bottoni di funghi porcini con animelle, prezzemolo e salsa sambuco" e la "Trippa e Lampredotto". La cantina scavata nella roccia contiene oltre **20.000 bottiglie di pregio**, che sono selezionate personalmente da Maurizio, insieme a quelle di produzione propria.



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

### Antica Corona Reale (Cervere, CN): un omaggio alle eccellenze cuneesi



Nella piana cuneese, tra le langhe e il Monviso, sorge l'**Antica Corona Reale**, le cui cucine sono attive da più di duecento anni: l'appellativo Reale deriva dalle soventi visite di Vittorio Emanuele III. Da allora la Dimora ha acquisito sempre più importanza fino all'arrivo della massima onorificenza gastronomica: le **due stelle Michelin**, conquistate sotto la direzione attenta di **Gian Piero Vivalda**, discendente del fondatore della locanda. Il menu viene costantemente aggiornato, dando importanza alla **genuinità e alla peculiarità degli ingredienti**: nella "Carta d'autunno" si ritrovano il

l'uovo in cocotte con tartufo bianco d'Alba, Tajarin ai trentacinque tuorli tagliati al coltello con burro di Malga e tartufo bianco d'Alba, Cappone di Morozzo arrosto, il suo bianco rosé e cipollina ripiena della tradizione, la trippa di vitella piemontese lavata a mano, le lumache di Cherasco coi porri di Cervere e mela renetta, il famoso famoso *Jardin d'automne*, un quadro di colori e sapori, le cui componenti cambiano in ogni stagione. Per accompagnare il pasto con una **degustazione di vini**, l'Antica Corona Reale accosta le migliori annate di Barolo, Dolcetto e Barbaresco: un trionfo del gusto che inserisce il ristorante tra le esperienze imperdibili della regione.

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

## **Arnolfo Ristorante (Colle Val d'Elsa, SI): proposte pregiate per tutti i gusti**

Nel panorama toscano, il ristorante bistellato **Arnolfo** è tra le mete più ambite dagli amanti dell'eccellenza culinaria. Il nome rende omaggio allo scultore del Duomo di Firenze: l'arte è il leitmotiv che guida questa Dimora, e si apprezza in tutti i piatti che lo **chef Gaetano Trovato** porta in tavola. Con l'arrivo dell'autunno, le proposte cambiano veste: ad esempio, è possibile provare il menu "**L'Essenza**", frutto di accostamenti sofisticati: gambero rosso con fegato d'oca e pompelmo rosa, ma anche la capasanta con sedano rapa e caffè, rigorosamente con pescato fresco direttamente dai vicini porti di Piombino e San Vincenzo. Per i vegetariani, chef Trovato ha ideato il menu "**Cromatismi vegetali**", che unisce frutta e verdure di stagione con i migliori formaggi locali, come il caprino e il pecorino. Ogni degustazione è affiancata dai vini selezionati accuratamente dal **maître Giovanni Trovato**, volta a esaltare i gusti e i profumi delle pietanze in un trionfo per il palato.

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



## **RELAIS & CHÂTEAUX**

Relais & Châteaux è una selezione esclusiva di oltre 540 prestigiosi hotel di charme e ristoranti gourmet, gestita da un gruppo di proprietari indipendenti, *hôteliers* e *chefs*. Dal 1954, la famiglia Relais & Châteaux definisce i criteri di eccellenza nel campo dell'accoglienza e dell'ospitalità di lusso, esplorando nuove frontiere e creando per i propri ospiti in tutto il mondo esperienze uniche all'insegna dell'Art de Vivre.

Dai vigneti della Napa Valley alle spiagge dell'Oceano Indiano, dagli oliveti della Provenza ai lodge in Sudafrica e ai tradizionali Ryokan giapponesi, Relais & Châteaux offre i percorsi migliori per scoprire ogni regione, cultura e Paese. La filosofia di Relais & Châteaux si ispira alla capacità di ammirare la bellezza nel mondo con uno sguardo sempre nuovo.

Attraverso ogni singola Dimora, Relais & Châteaux è promotore di un messaggio di tutela della natura e della biodiversità, dell'eredità mondiale della cucina e delle tradizioni locali. Insieme a tutti i suoi Associati si dedica alla valorizzazione e alla condivisione della bellezza e dell'offerta unica di ciascun territorio con il resto del mondo.

### **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: 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