

GREEN IS THE NEW GLAM: L'OFFERTA DEL PRINCIPATO DI MONACO TRA SOSTENIBILITÀ ED EVENTI

Una nuova veste green che abbraccia gastronomia e hotellerie in un contesto dove il glamour la fa da padrona grazie ai numerosi appuntamenti che animano ogni mese la destinazione.

Milano, maggio 2018 – Territorio, sostenibilità e impegno nei confronti dell'ambiente racchiusi in una cornice chic e mondana, questi sono i capisaldi del Principato di Monaco e della sua nuova filosofia **Green is the New Glam**.

Green come le politiche adottate in primis dalla **Fondazione Prince Albert II**, che da sempre si batte nella salvaguardia ambientale, ma anche dalle istituzioni pubbliche e da iniziative di carattere ecologico che mirano a conservare ed esaltare le meraviglie del territorio. Tra queste spicca sicuramente **Terre de Monaco**, startup fondata nel 2016 da Jessica Sbaraglia con lo scopo di produrre agricoltura urbana, in particolare orti ecologici realizzati con valori biologici e di permacultura, nel terreno e sui tetti di Monaco. In soli due anni, le superfici coltivate nel Principato con piccoli germogli hanno rappresentato circa 1400 mq di orticoltura creando, inoltre, 20 pollai e 10 alveari.

Gli orti coltivati da Jessica si trovano all'interno di alcuni dei più importanti edifici della città-stato, tra cui il **Monte-Carlo Bay Hotel & Resort**, l'**Ospedale Princesses Grace**, che fornisce una sorta di aiuto terapeutico agli adolescenti in difficoltà insegnandogli i principi della coltivazione, e la **Tour Odeon**. Altri orti sparsi nel territorio, invece, forniscono le cucine stellate dell'**Hotel Métropole** e dell'**Hotel Hermitage**.

E proprio l'utilizzo di prodotti a km 0 è il mantra dei più rinomati ristoranti del Principato, come lo stellato **Elsa** (1 stella Michelin), certificato 100% biologico da Ecocert, dove lo chef italiano Paolo Sari propone una cucina green composta da frutta e verdura fresche provenienti dall'entroterra nizzardo per tornare alle fondamenta della cucina di stagione.

Food sì ma anche beverage. Non tutti lo sanno ma nel Principato di Monaco esistono due bevande altamente biologiche realizzate esclusivamente con prodotti naturali e del territorio. Come **L'Orangerie**, il primo liquore premium monegasco realizzato con la scorza delle arance amare raccolte dagli oltre 600 alberi di arancio che crescono nelle strade di Monaco. Una bevanda 100% naturale fatta a mano attraverso metodi tradizionali e artigianali, senza coloranti e additivi, che regala il gusto autentico del Principato di Monaco.

Bionda, bianca, ambrata ma soprattutto bio, si tratta della birra prodotta dalla **Brasserie de Monaco**, il locale più in di Port Hercule e ritrovo serale dei monegaschi doc. L'iconica bottiglia bianca e rossa (colori della bandiera monegasca) nasconde tre varianti di questa delicata birra



locale: *pilsner*, con le sue note dolci e amare che uniscono tradizione e modernità, finezza e carattere; *wheat*, birra di grano prodotta con veri agrumi che conferiscono una composizione densa e il cui gusto, leggero e rinfrescante, testimonia la ricetta storica del birrifico; *red fruits*, varietà corposa di birra realizzata attraverso una miscela di fragole, ribes nero e lampone.

Il manifesto green del Principato viene sposato in particolare dai numerosi hotel della destinazione che costantemente adottano politiche sostenibili all'interno delle proprie strutture. Tra questi spicca il **Columbus Monte-Carlo**, dal 2012 certificato "Chiave Verde" grazie alle iniziative adottate a livello energetico, potabile e di smaltimento rifiuti e che, a fine maggio, si mostrerà completamente in una nuova veste a seguito dei lavori di restyling che hanno interessato camere e spazi comuni.

La nuova filosofia del Principato strizza l'occhio anche al suo tipico allure chic; da sempre, infatti, Monaco è considerata la destinazione più *glamour* della Costa Azzurra per i suoi locali alla moda, i ristoranti raffinati e gli **eventi esclusivi** che la animano ogni mese.

Appuntamenti legati allo sport, come il celebre **Gran Prix di Formula 1** che sfreccerà sulle piste di Montecarlo il prossimo 27 maggio, ma anche alla cultura che trova la sua massima espressione nell'annuale esposizione tematica del **Grimaldi Forum**, sempre dedicata a un movimento artistico importante, a una particolare civiltà, a una collezione pubblica o privata, e qualsiasi soggetto nel quale si esprima il rinnovamento della creazione. Dopo la Città Proibita di Pechino, quest'anno tocca all'antico Egitto nella mostra *L'Oro dei Faraoni, 2500 anni di oreficeria nell'Antico Egitto* che, dal 9 luglio al 7 settembre 2018, riunirà oltre 150 capolavori del Museo del Cairo e presenterà al pubblico una serie di pregevoli corredi funerari rinvenuti nelle sepolture dei sovrani e dei principi dell'Egitto dei faraoni.

Non mancheranno appuntamenti speciali dedicati alle donne, come il premio **Monte-Carlo Femme de l'Année** che ogni anno celebra alcune importanti figure femminili che con la loro azione professionale o personale, fanno cose straordinarie nel loro quotidiano. L'edizione 2018 della kermesse, ideata e curata dalla giornalista *Cinzia Sgambati-Colman*, si terrà lunedì 14 maggio e avrà come tema "le Donne e lo Sport". Per l'occasione verranno premiate due figure: una vincitrice sarà selezionata tra le candidate internazionali ed un'altra per le sue attività legate al Principato di Monaco. Inoltre, verrà consegnato anche un riconoscimento speciale in tema con le *Donne per le Donne*, il trofeo per l'occasione sarà realizzato in bronzo dalla scultrice italo-monegasca Beli.

Il prossimo 7 ottobre, invece, i più importanti influencer provenienti da tutto il mondo si incontreranno nella splendida cornice del Principato per la prima edizione degli **Influencer Awards Monaco 2018**, una serata di gala che celebrerà i personaggi più talentuosi del web che verranno premiati in diverse categorie quali moda, sport, food, travel, design, green, bellezza, intrattenimento, arte e famiglia. Dieci riconoscimenti oltre a quello più ambito, il



titolo di “Influencer dell’anno”.

Per maggiori informazioni e per consultare il calendario degli eventi : www.visitmonaco.com

UFFICIO STAMPA DELLA DIREZIONE DEL TURISMO E DEI CONGRESSI DEL PRINCIPATO DI MONACO

P.R. & Go Up Communication Partners

Via Fabio Filzi 27, 20124 Milano | www.press-goup.it

Francesca Giustiniani | francesca.giustiniani@prgoup.it | +39 335 7323996

Ludovica Castelli | ludovica.castelli@prgoup.it | +39 0283 522403