

CONDÉ NAST johansens

LUXURY HOTELS • SPAS • VENUES

COMUNICATO STAMPA

SLOW FOOD & DRINK: UN VIAGGIO SENSORIALE IN EUROPA

"Slow Food immagina un mondo in cui tutte le persone possano accedere a cibo buono per loro, buono per chi lo coltiva e buono per il pianeta"



Borgo di Carpiano

Tutti possiamo dimostrare il nostro amore per la terra quando facciamo la spesa, quando ci trasformiamo da consumatori a co-produttori, quando non ci limitiamo a comprare un alimento, ma cerchiamo di sapere come sia stato prodotto, la sua storia e la sua origine e immaginiamo le mani, i volti e il lavoro che gli hanno dato vita. Anche quando viaggiamo, possiamo indirizzare le nostre scelte verso chi con impegno ha deciso di rispettare l'ambiente e la terra. Sempre più hotel, spa e luoghi per eventi della collezione Condé Nast Johansens stanno abbracciando i principi del Movimento Slow Food nell'obiettivo di servire ai clienti prodotti locali, biologici, ricchi di sapore e sostenibili. Ecco quelli che in Europa vanno oltre ...

IN ITALIA

Gli ingredienti dei piatti serviti a [Castel Fragsburg](#), a Merano, non sono solo freschi ma stellati, e comunque compiono un percorso molto breve grazie al **Fraghsburg Soul Garden**, dove verdure, erbe, frutta e castagne forniscono a chef e mixologist ciò di cui hanno bisogno su base giornaliera. Nelle vicinanze di Brunico, anche l'[Hotel Petrus](#) beneficia della fertile terra della regione per offrire piatti salutari a base di ingredienti che **passano semplicemente dall'orto dell'hotel alla cucina**. Dalle erbe, insalata, fragole, frutti di bosco, bacche di goji e pomodori alle verdure come spinaci, ravanelli, zucchine, cavoli e carote, il ristorante non ha bisogno di attingere più lontano per le sue necessità. Nella **Laguna di Venezia**, il [Venissa Wine Resort Hotel](#) sull'**isola di Mazzorbo** è essenzialmente un vigneto con ristorante e 6 camere di lusso. Trasferito direttamente dalla vigna alla tavola, il vino **Dorona di Venezia** che qui si gusta è unico nel suo genere con solo **3.500 bottiglie prodotte ogni anno**. I giardini forniscono allo chef erbe, frutta e verdura, mentre i pescatori della vicina isola di Burano forniscono il pesce. Passando a **Bologna**, il [Palazzo di Varignana Resort & Spa](#) è circondato da graziosi giardini e da campi coltivati per il fabbisogno del ristorante. I terreni includono un **mandorleto**, una piantagione di **bacche di goji**, un uliveto, un **nocciolo**, un orto, vari alberi da frutto e un vigneto di uva da tavola. Inoltre, il resort produce il proprio olio extravergine **Green Gold**.

Spostandosi più a sud nelle verdi colline della **Toscana**, [Monsignor Della Casa Country Resort & Spa](#) non è solo un esempio di slow food, ma un sostenitore del concetto di rallentare il ritmo della vita in generale. Nei terreni del resort si coltivano **verdure, ulivi, melograni, erbe aromatiche** e si trovano addirittura **tartufi**. Nel territorio del Chianti, la [Tenuta Vinicola Torre a Cona è situata in mezzo ad](#) ulivi e verdeggianti colline. Inutile dire che il vino e l'olio d'oliva del ristorante sono a km. 0. Andando un po' più a sud-ovest ci si imbatte nell'imponente [Toscana Resort Castelfalfi - Experience Resort](#). I raccolti dei suoi campi, vigneti e uliveti appaiono nel menu. Inoltre il resort produce la propria **birra, la grappa, i condimenti balsamici, il farro e la pasta, un eccellente Chianti**, vino da dessert e sei vini biologici. A soli 30 minuti di distanza nella campagna toscana, si trova [Borgo Pignano](#), che riesce ad essere in gran parte autosufficiente grazie ad un'azienda agricola biologica, che produce olio d'oliva, cereali, granaglie, farine biologiche, pasta, miele millefiori, uova da galline allevate a terra, frutta, noci, semi ed erbe officinali. Borgo Pignano produce anche il suo vino bianco **Vermentino toscano** ed i vini rossi **Ciliegiolo e Colorino**. In Umbria, anche [Borgo di Carpiano](#) sostiene fortemente il concetto di slow food, servendo ingredienti locali di alta qualità in piatti di ispirazione locale. Ciò significa che i prodotti tipici umbri dominano il menu insieme a verdure biologiche coltivate in loco, olio extravergine di oliva prodotto dai loro stessi uliveti, vino locale **Sagrantino di Montefalco** e tartufi della vicina **Norcia**. Anche il [Castello di Petroia](#) attinge alla terra ricca di minerali dell'Umbria. Originariamente una fattoria, questo **castello medievale** trasformato in hotel è circondato da 600 acri coltivati e utilizzati anche per l'allevamento di bovini da carne. L'olio extravergine di oliva di frantoio, il tartufo nero umbro, il miele, le marmellate di mele cotogne, albicocche, pere, fichi e le noci della tenuta sono tutti prodotti presenti nel menù del ristorante. Un'ora circa più a sud, anche lo chef del casale umbro [Tenuta di Canonica](#) aderisce alla filosofia del "**chilometro zero**". Ciò è possibile grazie alla fattoria, agli orti e all'oliveto della Tenuta, che producono l'olio biologico del ristorante, le uova fresche, le erbe, la frutta e la verdura, come pure la **farina biologica**, le marmellate, il pane e la pasta fatti in casa ogni giorno.

Molto più a sud, in **Sicilia**, nei campi circostanti la [Masseria Susafa](#) si trovano finocchietto selvatico, verdure di campagna e uliveti di olio biologico che riforniscono il suo ristorante. Inoltre, l'orto dello chef è sempre ricco di primizie di stagione come pomodori, zucchine, cetrioli, melanzane, peperoni, cipolle e patate, mentre una piccola macchia mediterranea fornisce le erbe aromatiche ed il frutteto fornisce la frutta biologica.

IN EUROPA

Al [Castello di Ashford](#) in Irlanda, il team di cucina predilige i prodotti a km. 0 e l'**Executive Chef** utilizza regolarmente le prelibatezze colte nella tenuta, come l'aglio selvatico e i funghi, e i prodotti coltivati nei giardini e nelle serre del Castello, dalle fragole al cavolo nero e ai fiori di sambuco. Nel nord del Portogallo, il [Torre de Gomariz Wine & Spa Hotel](#) è circondato da vigneti che producono con successo i *vinhos verdes* (vini giovani) in varietà bianche e rosé, tutti disponibili nel suo ristorante, **Wine Bar** e **Tower Bar**. Nell'angolo nord-orientale della Spagna, l'[Hotel Viñas de Lárrede](#) non solo produce vino dai suoi vigneti situati a un paio d'ore di distanza, ma sceglie **la carne prodotta** nelle valli vicine, **raccoglie verdure nel proprio orto** e seleziona prodotti freschi tra cui i famosi frutti di mare del Mar Cantabrico.

Anche la [Torre Vella Fontenille Menorca](#) nelle **Isole Baleari**, coltiva i propri ortaggi, mentre i vasti terreni circostanti includono uliveti, un frantoio e la "casa del miele", i cui prodotti vengono tutti utilizzati nel ristorante dell'albergo. Contribuendo alla reputazione di raffinatezza culinaria del **sud della Francia**, il [Domaine de Biar](#) soddisfa le aspettative della sua clientela utilizzando solo prodotti coltivati nel proprio orto, la frutta ed altri ingredienti regionali, come le uova fresche di galline allevate a terra. Ciò significa che il menu è in continua evoluzione, ma sempre eccezionalmente fresco.

Nella tranquilla isola greca di **Ios**, l'hotel [Calilo](#), sempre attento all'ambiente, fa appello al suo orto biologico su base giornaliera per le verdure, l'insalata fresca e le erbe aromatiche. L'hotel mantiene anche alveari per il miele da spalmare sul formaggio di capra locale e produce il proprio olio extravergine di oliva. Il pesce fresco proviene dal mare a pochi passi.

Andando in Gran Bretagna, a nord-ovest di Londra, [The Grove](#), nell'Hertfordshire, utilizza nel **Jemima's Kitchen Garden** l'antico metodo naturale della permacultura per la frutta, la verdura, le erbe e i fiori commestibili per rifornire sia la cucina dell'hotel che il **Glasshouse Bar** (il bar stagionale dove i soli cocktail valgono il viaggio!). Per gli chef di [Gravetye Manor](#), nel West Sussex, servire **pasti stellati Michelin** è il risultato di un'attenta scelta di ingredienti provenienti dal **Kitchen Garden** dell'hotel e da fornitori locali di fiducia. Nel Dorset, il [Summer Lodge Country House Hotel & Restaurant](#) sfrutta le prelibatezze locali come il **formaggio blu Dorset Vinny**, i **tartufi** e la **carne di manzo**, e coltiva un'abbondanza di verdure ed erbe nei propri orti e serre. Giù nel Devon, il [Lympstone Manor](#) è gestito dal celebre **chef Micheal Caines**, il cui menu **stellato Michelin** si basa sugli ingredienti disponibili in quest'angolo sud-occidentale di Inghilterra. Il tutto accompagnato da uno spumante inglese di alta qualità proveniente dalle 17.500 viti piantate all'interno dei terreni del maniero.

Nel Galles invece, l'eccezionale esperienza culinaria al **Ristorante Fernery** di [Grove of Narberth](#) è una testimonianza della bontà dei prodotti del Pembrokeshire utilizzati nel menu insieme alle verdure e alle erbe raccolte quotidianamente negli orti biologici dell'hotel.

NB Ovunque ci si trovi nel mondo, è importante seguire i consigli di viaggio e sanitari del proprio governo. È importante essere socialmente responsabili ed attenti alle proprie azioni.

Condé Nast Johansens

Condé Nast Johansens, degli stessi editori di Vogue, GQ, Tatler, Condé Nast Traveller e Vanity Fair, è la principale guida di riferimento per chi viaggia. Condé Nast Johansens rimane il riferimento più completo agli hotel di proprietà indipendente, che vengono ispezionati ogni anno. Local Experts dedicati e altamente qualificati hanno valutato quasi 10 volte più strutture rispetto a quelle inserite online o nelle Guide al fine di restringere la selezione finale al miglior portafoglio possibile di strutture. Con un pubblico di 4 milioni di lettori, la distribuzione delle Guide è di 18.500 copie in tutto il mondo.

[Find us on Facebook](#)  [Follow us on Twitter](#) [Follow us on Instagram](#)

Condé Nast Johansens – Vogue House, 1-2 Hanover Square, London W1S 1JX

Tel. +44.20.7499.9080 Fax +44.20.7152 3565

E-mail info@johansens.com – Internet www.condenastjohansens.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa - Travel Marketing2, Roma

Alessandra Amati 335/8111049

www.travelmarketing2.com

E-Mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 