

CONDÉ NAST johansens

LUXURY HOTELS • SPAS • VENUES

COMUNICATO STAMPA

GASTRONOMIA SOSTENIBILE: GLI HOTEL CHE FANNO DA PIONIERI

Sempre più alberghi si sono sensibilizzati sulla produzione e il consumo alimentare responsabile, preservando le risorse naturali e riducendo l'impatto ambientale per le generazioni future.



La gastronomia sostenibile non è un concetto particolarmente nuovo, ma un tema che sta diventando sempre più attuale, poiché l'importanza di mangiare bene rispettando il pianeta è diventato d'importanza cruciale. L'obiettivo a livello globale è di sensibilizzare l'opinione pubblica a considerare la provenienza di ogni ingrediente, rivedere come viene coltivato il cibo e come viene effettivamente trasportato prima di arrivare sulle nostre tavole. Sempre più ristoranti in tutto il mondo si stanno adoperando a tale scopo a nome dei propri ospiti e molti hotel di lusso stanno facendo da apripista nelle loro cucine. [Condé Nast Johansens](#) vanta tra i suoi affiliati diverse strutture che già si sono organizzate a tal fine.

I migliori **chef** in prima linea in questa rivoluzione della gastronomia sostenibile includono **Shaun Rankin**, il cui ristorante, [Shaun Rankin at Grantley Hall](#) nello Yorkshire Dales, promuove prodotti sostenibili, di stagione e esclusivamente britannici provenienti da partner e agricoltori sostenibili **entro un raggio di 30 miglia**. Gestito nel modo più ecologicamente consapevole e sostenibile possibile, Rankin supervisiona e

cura l'orto del suo ristorante, che produce una grande varietà di verdure di stagione, frutta ed erbe aromatiche, tutti fondamentali per ispirare il suo menu stagionale "**Taste of Home**". Nel tentativo di sostenere l'habitat locale per varie specie animali, **Shaun e il suo team hanno seminato un prato di fiori selvatici intorno all'orto e sono in programma espansioni**, compresa la costruzione di una serra per offrire un'esperienza culinaria immersiva. Tra le iniziative aggiuntive guidate da Rankin c'è il riciclaggio dei rifiuti alimentari in fertilizzante utilizzato nei suoi giardini. Inoltre, supporta la formazione della prossima generazione di chef seguendo un percorso sostenibile.

Allo stesso modo, l'**Executive Chef Ricki Weston** presso il **Whatley Manor Hotel and Spa** nello **Wiltshire** sta svolgendo un ruolo significativo nel movimento sostenibile e nel mantenimento della **Stella Michelin Verde** del **The Dining Room**, assegnata sia per gli standard etici che ambientali del ristorante. Weston collabora solo con produttori e fornitori sostenibili che agiscono per evitare sprechi e ridurre o eliminare completamente plastica e altri materiali non riciclabili dalla catena di approvvigionamento del ristorante. Persino la '*cucina senza scavo*' di Whatley, che produce frutta e verdura, è completamente sostenibile. Il terreno viene toccato raramente tra un raccolto e l'altro, **riducendo l'erosione del terreno, il dilavamento dei nutrienti, le emissioni e le erbacce**, incoraggiando nel contempo interazioni simbiotiche tra funghi micorrizici e piante.

A **Palé Hall**, al confine del Parco Nazionale di Snowdonia, il nuovo **Executive Chef Sam Griffiths** prende il testimone "*verde*" dallo **Chef Gareth Stevenson**. L'origine dei prodotti, la stagionalità e l'impegno nell'utilizzare fornitori che praticano l'agricoltura sostenibile e l'allevamento etico sono in vigore qui da un po' di tempo. E Griffiths continuerà a beneficiare della consolidata coltivazione di erbe, frutta e verdura biologica all'interno della tenuta, coltivate direttamente dal loro compostaggio. Inoltre, **l'intera struttura, compresa la cucina, è alimentata da una centrale idroelettrica in loco che genera energia carbon-neutral**.

Poi c'è l'**Executive Chef Paul Nicholson**, un appassionato sostenitore dei produttori locali e degli artigiani alimentari per fornire tutti e tre i ristoranti del **Rockliffe Hall**. Gran parte di ciò che viene servito qui è stato raccolto nell'area di 152 ettari della tenuta del Rockliffe Hall o coltivato nei suoi straordinari giardini di cucina. Composto da serre e un capanno da giardinaggio, il prodotto stagionale e biologico include erbe e verdure come pomodori, cipolle rosse e bianche, peperoncini, cetrioli, fagiolini, piselli, patate, aglio, rabarbaro, timo, alloro e altro ancora per ispirare i piatti di Nicholson. Nel frattempo, **una varietà di alberi da frutto cresce lungo il muro orientale del giardino, come ribes rosso, more, uva spina, mele, lamponi e prugne**. E 10 alveari funzionanti producono una quantità abbondante di miele.

Nel Sud-Ovest dell'Inghilterra, il **Lympstone Manor** del Devon porta la gastronomia sostenibile a nuove vette grazie all'opera dello **Chef stellato Michelin**, insignito dell'Ordine dell'Impero Britannico, **Michael Caines**. Da sempre sostenitore dei prodotti del Sud-Ovest, la cucina europea moderna e distintiva di Caines è una vetrina dei migliori prodotti locali e regionali che la zona ha da offrire. E ora, **il vigneto della tenuta produce anno dopo anno pinot nero, con un cuvée previsto per l'autunno del 2023**. Mai uno a riposarsi sugli allori, Caines è stato la forza trainante dietro all'Exeter Festival of South West Food and Drink dal 2003, che celebra la qualità e la varietà del cibo e delle bevande nel Sud-Ovest. È anche fondatore della **Michael Caines Academy** presso l'**Università di Exeter**, condividendo le sue tecniche e la sua esperienza con i futuri chef in erba.

La gastronomia sostenibile non è tanto un movimento in Italia quanto piuttosto uno stile di vita ben preservato. Questo è il caso di **Susafa**, in Sicilia, **un'antica casa colonica circondata da ettari di terreni agricoli, il cui ristorante offre piatti dettati dai "ritmi stagionali" del raccolto**. Qui producono olio biologico, cuociono il proprio pane e coltivano ogni tipo di frutta e verdura in loco nel loro orto. Il raccolto include pomodori, zucchine, cetrioli, melanzane, peperoni, cipolle e patate, tutti coltivati quotidianamente con attenzione esperta dal giardiniere **Calogero**, a volte affiancato nei campi dallo chef che raccoglie personalmente le erbe per arricchire i suoi piatti (timo, maggiorana, salvia, rosmarino, dragoncello, camomilla, basilico, prezzemolo, menta, rucola selvatica, aneto, melissa, aglio giovane). **Un frutteto di specie autoctone insieme a vecchie varietà di frutti delle Madonie reintrodotti fornisce allo chef ulteriori ricchezze con cui sperimentare**.

Lo **Chef Stefano Cavallini** al **Borgo Pignano** gestisce il ristorante gastronomico Villa Pignano, insignito di una **Stella Michelin Verde**, che è il cuore pulsante di questo piccolo borgo in **Toscana**, in gran parte autosufficiente. Corsi d'acqua, stagni e laghi circostanti aiutano a irrigare i campi, gli orti, i frutteti, gli uliveti e il vi-

gneto del Borgo Pignano, dove rimangono in vigore antiche pratiche agricole e di produzione vegetale "senza danni". Preferiscono coltivare varietà di verdure e frutta di patrimonio, native della Toscana, e la maggior parte delle carni presenti nel menu proviene da fattorie vicine. **Il pesce viene consegnato fresco direttamente dalle barche tra la Toscana e la Corsica, e tutti i dolci e il cioccolato sono realizzati nella cucina del laboratorio di pasticceria.** Interessante notare che c'è anche un erborista in loco, che raccoglie erbe selvatiche e coltivate per l'uso in cucina e per tisane, ma se sei venuto qui per il vino toscano, non rimarrai deluso. Sulla lista dei vini figurano vini biologici e biodinamici toscani, insieme a vini prodotti nella cantina della tenuta da uve coltivate a un passo dalla villa principale.

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. Con 40 anni di esperienza nell'ispezione e nella consulenza di strutture in tutto il mondo, il team di Condé Nast Johansens di 25 Local Experts dedicati, ispeziona ogni proprietà anno dopo anno. Se consigliano una struttura, ci si può fidare sul fatto che si vivrà un'esperienza eccezionale. Con un pubblico di circa 3.8 milioni di lettori, la distribuzione delle Guide è di 18.500 copie in tutto il mondo.

[Follow us on Facebook](#) : **Conde Nast Johansens**

[Follow us on Twitter](#): **@CNJohansens**

[Follow us on Instagram](#):**#condenastjohansens**

[Follow us on LinkedIn](#) **Conde Nast Johansens**

[Follow us on Pinterest](#): **CNJohansens**

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



Ufficio Stampa - Travel Marketing2, Roma

Alessandra Amati 335/8111049

www.travelmarketing2.com

E-Mail alessandra.amati@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 