

COMUNICADO DE IMPRENSA
27.09.2023

#FOODFORCHANGE 2023

RELAIS & CHÂTEAUX E SLOW FOOD UNEM-SE PARA PROTEGER O
PATRIMÓNIO CULINÁRIO DE QUEIJOS E VINHOS EM TODO O MUNDO

PELO SÉTIMO ANO CONSECUTIVO, A RELAIS & CHÂTEAUX E A SLOW FOOD
APRESENTAM A CAMPANHA ANUAL FOOD FOR CHANGE COM VISTA A
PROTEGER A BIODIVERSIDADE LOCAL E A PROMOVER UM CONSUMO
GASTRONÓMICO MAIS DURADOURO.



© Museum Hotel

[Link para as imagens](#)

DESDE 2014 que a Relais & Châteaux tem como principal objetivo a promoção de um mundo melhor através da gastronomia e da hotelaria. Num manifesto apresentado à UNESCO, entre os 20 compromissos assumidos pela associação destaca-se a sua vontade em «propor uma cozinha que seja a expressão de um contexto ambiental, natural e cultural, mas também o reflexo da sua história local ao ilustrar a diversidade da gastronomia mundial.»

Todos os anos, desde 2016, os chefes da rede Relais & Châteaux e a Slow Food juntam-se para promover uma gastronomia de qualidade, saudável e justa, ao mesmo tempo que procuram combater o aquecimento global e apelar à preservação da biodiversidade. Esta participação na campanha #FoodForChange já fez com que mais de uma centena de produtos passassem a integrar a Arca do Sabor*, da Slow Food, a partir de 2021.

CAMPANHA #FOODFORCHANGE 2023

Este ano, durante os meses de setembro e outubro, **os membros da Relais & Châteaux juntam-se durante esta campanha sob a temática dos queijos, vinhos e outros produtos fermentados**. Com mais de 800 chefes e 580 unidades autónomas, em 65 países, a Relais & Châteaux quer provar que é possível traçar um novo caminho – um caminho focado na agricultura regenerativa; que respeita os cinco pilares do bem-estar animal¹ e os métodos seculares, e que preserva simultaneamente o sabor e a diversidade dos aromas. Por este motivo, a Relais & Châteaux partilhou, dentro da rede, várias recomendações da Slow Food relacionadas com o tema dos queijos e dos vinhos.

Ao participarem na campanha #FoodforChange, os chefes da Relais & Châteaux recordam a importância do sistema alimentar que, segundo a segunda a FAO², é responsável por mais de um terço das emissões de gases com efeito de estufa. Saber escolher produtos lácteos e os respetivos queijos é saber respeitar os animais, as paisagens e o savoir-faire, contribuindo para a preservação do património local. Tal como o queijo, também o vinho e as bebidas fermentadas são muito mais do que uma questão climática: a sua produção requer uma série de processos que foram adaptados ao longo da história, geração após geração.

Segundo **Mauro Colagreco, Vice-presidente dos Chefes** da Relais & Châteaux, «*Para que todos tenham o direito a uma 'alimentação boa, saudável e justa', nenhum alimento deve ser descurado. Os queijos, os produtos lácteos, os vinhos e as bebidas fermentadas tradicionais, como é o caso da cerveja e do sake, refletem a diversidade de práticas ancestrais, de sabores únicos e de paisagens variadas que os membros da Relais & Châteaux estão empenhados em preservar*».

Já **Edward Mukiibi, Presidente da Slow Food**, acredita que «*a agroecologia desempenha um papel fundamental na resolução da crise climática. Estamos perante uma perda de biodiversidade dos solos e das raças e isso deve-se à produção alimentar e leiteira; aos desafios sociais e económicos tais como a desertificação das zonas rurais e montanhosas; à insuficiência de apoios aos criadores de gado e às dificuldades de renovação das gerações. Durante todos estes anos de colaboração com a Relais & Châteaux, esforçamo-nos para promover uma produção e um consumo alimentar sustentáveis, para podermos dar o próximo passo na proteção da biodiversidade e do planeta*».



© Matteo Carassale



© Slow Food archive

¹Cinco liberdades fundamentais: - Ausência de fome e sede – Ausência de dor, ferimentos ou doença – Ausência de desconforto – Ausência de Medo ou Sofrimento – Liberdade de Expressar o seu Comportamento Natural

²FAO: Food and Agriculture Organisation – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura.

VÍDEOS DA CAMPANHA #FOODFORCHANGE

Para ilustrar esta campanha, a Relais & Châteaux escolheu cinco casas emblemáticas que evidenciam os produtos e os métodos de produção tradicionais:

- No Relais & Châteaux **L'Auberge Basque**, no País Basco, em França, o chef Cédric Béchade descreve a sua relação de confiança com o pastor Jean-Bernard Maïtia, com quem partilha a filosofia. A uma altitude de 1400 metros, o pastor produz, através de métodos tradicionais, um queijo estival de ovelha Manech de cabeça preta, uma espécie ameaçada e em extinção. Ao trabalharem lado a lado contribuem para a proteção do património culinário.
- Na Bulgária, no Relais & Châteaux **Zornitza Family Estate**, a família Stoychev desfruta de um modo de vida simples que segue o ritmo da natureza. Cientes da magia do tempo, produzem localmente uma variedade de produtos sazonais, nomeadamente queijos de vaca, de ovelha e de cabra (frescos e curados) que os clientes podem degustar durante a sua estadia.



© Torch



© Félix Ledru

- Situado no vale de Willamette, no estado do Oregon, nos Estados Unidos, o **Tributary**, novo membro da Relais & Châteaux, e o seu restaurante **ōkta** oferecem-nos uma abordagem original da gastronomia, baseada nas técnicas de fermentação natural desenvolvidas a partir dos produtos de agricultura regenerativa. O chef executivo Matthew Lightner e o chef de *garde-manger* Larry Nguyen experimentam aquilo a que chamam "laboratório de fermentação", novas formas de condensar os sabores que dão azo a combinações surpreendentes, ao mesmo tempo que reduzem o desperdício alimentar.
- Na Áustria, duas irmãs partilham uma visão muito holística da gastronomia. De um lado, Barbara Eselböck dirige o Relais & Châteaux **Taubenkobel** com o seu marido, o chef Alain Weissgerber, e do outro, a sua irmã e o seu cunhado, Stephanie e Eduard Tscheppe, cultivam o vinho natural Gut Oggau de forma biodinâmica. Embora os dois casais conduzam empresas distintas, apoiam-se mutuamente e fomentam uma abordagem regenerativa da sua atividade.
- Em África do Sul, o aquecimento climático traz inúmeros desafios para as vinhas históricas, como é o caso do Relais & Châteaux **Delaire Graff Estate**. Morné Vrey, o enólogo da propriedade, explica-nos como a viticultura responsável pode fazer face a estas problemáticas através de uma melhor gestão dos recursos hídricos.

#FOODFORCHANGE, UMA CAMPANHA COLABORATIVA

Para apoiar esta campanha, centenas de membros da Relais & Châteaux espalhados pelo mundo terão como tema os queijos, os vinhos e as bebidas fermentadas que cumprem os critérios Slow Food, sejam eles provenientes de artesãos locais, de pequenos fornecedores regionais ou diretamente da sua própria produção.

FUNDADA EM 1954, a Relais & Châteaux é uma associação com 580 hotéis e restaurantes exclusivos em todo o mundo, dirigida por empreendedores independentes – quase sempre famílias – apaixonados pelos seus projetos e profundamente empenhados em cultivar relações autênticas com os seus clientes.

Os membros da Relais & Châteaux preservam e promovem a riqueza e a diversidade das tradições ligadas à gastronomia e à hospitalidade dos quatro cantos do globo para que estas prosperem sem fronteiras. Para além disso, estão envolvidos na preservação do património local e do ambiente, de acordo com a visão da Relais & Châteaux apresentada na UNESCO, em novembro de 2014.

www.relaischateaux.com

[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)

[#relaischateaux](https://www.facebook.com/relaischateaux)

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

SOBRE A SLOW FOOD

A Slow Food é uma rede mundial de comunidades locais fundada em 1989 para combater a extinção das tradições alimentares locais e a propagação da cultura fast food. Desde então, a Slow Food transformou-se num movimento mundial que engloba milhões de pessoas em mais de 160 países, e que trabalha para que todos tenham acesso a uma alimentação correta, equilibrada e equitativa. www.slowfood.com

SOBRE A ARCA DO SABOR DA SLOW FOOD

Criada em 1996, a Arca do Sabor da Slow Food é um catálogo online de mais de 5.700 alimentos (variedades hortícolas, raças animais e produtos transformados tradicionais tais como queijos, charcutaria, pães, refinarias de açúcar, etc.) provenientes de uma produção de qualidade em pequena escala nos quatro cantos do mundo.

A Arca do Sabor é uma autoridade em matéria de biodiversidade que reconstitui a história dos produtos comestíveis, e cria um elo inestimável entre os pequenos produtores, os chefes de cozinha, os académicos, os consumidores e os responsáveis políticos. Enquanto referência internacional, preserva o património culinário e a biodiversidade para o futuro dos nossos sistemas alimentares. Antes de serem aprovadas pela Arca do Sabor, as candidaturas devem ser submetidas a um rigoroso processo de avaliação que abrange 20 comissões técnicas, o centro dos conteúdos e os projetos da Slow Food e a Universidade de Ciências Gastronómicas de Pollenzo. A Relais & Châteaux adicionou mais de 100 produtos à Arca do Sabor da Slow Food para salvar os alimentos em vias de extinção. A lista completa dos produtos está disponível no site da Fundação Slow Food: <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/food-for-change-relais-chateaux-chefs-for-the-ark-of-taste>

CONTACTOS – O APARTAMENTO

Inês Graça – inesgraca@oapartamento.com

Paula Cosme Pinto – paulacosmepinto@oapartamento.com